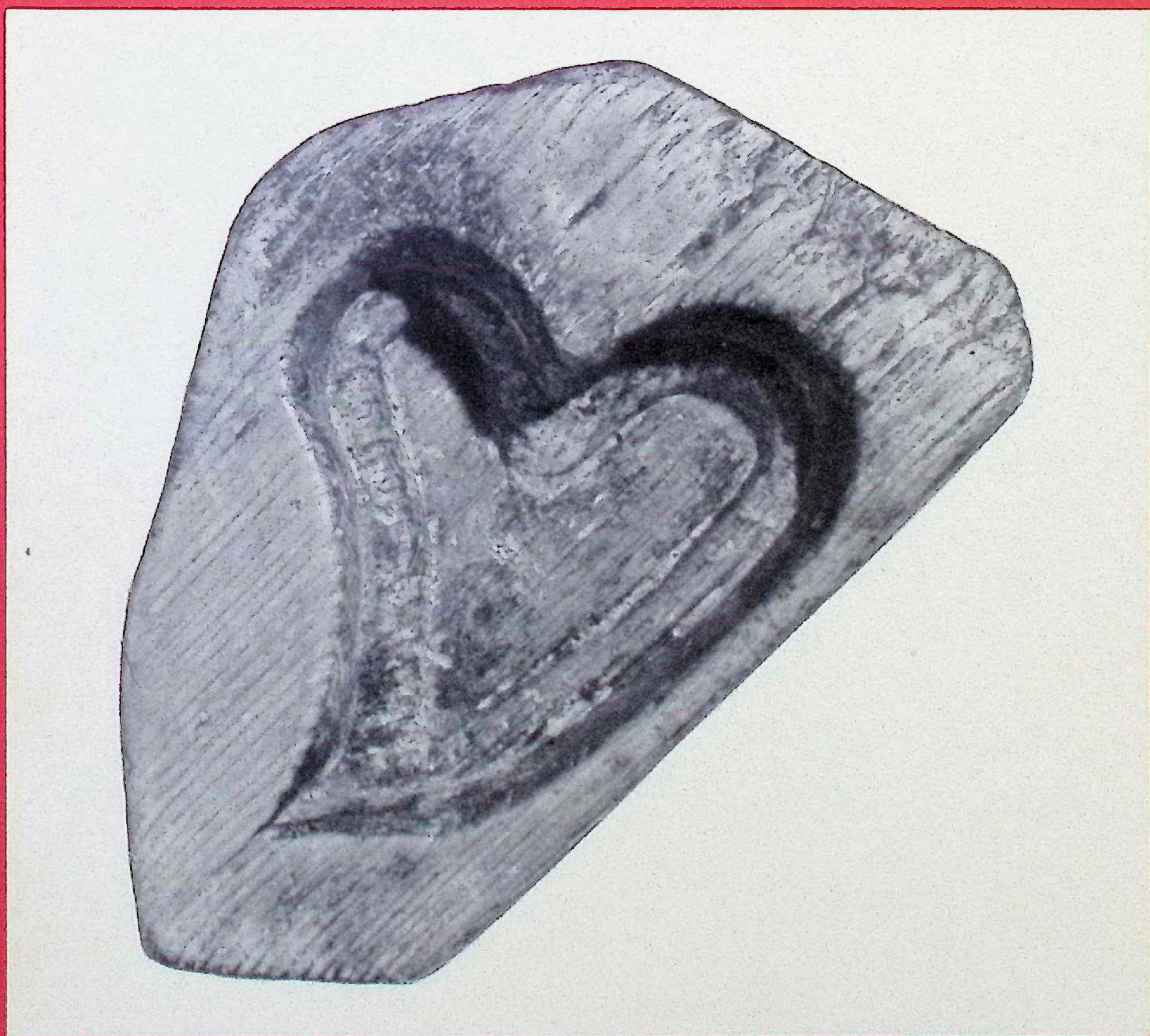
Les moules du Québec

R.-L. SÉGUIN





MUSÉE NATIONAL DU CANADA

LES MOULES DU QUÉBEC

61776-1—1

MUSÉE NATIONAL DU CANADA

Bulletin nº 188

Nº 1 DE LA SÉRIE DES BULLETINS D'HISTOIRE

LES MOULES DU QUÉBEC

par

Robert-Lionel Séguin

Publié avec l'autorisation de
l'honorable Arthur Laing, C.P., B.S.A.,
ministre du Nord canadien et des Ressources nationales

MINISTÈRE DU NORD CANADIEN ET DES RESSOURCES NATIONALES
OTTAWA 1963

© Droits de la Couronne réservés

En vente chez l'Imprimeur de la Reine à Ottawa,
et dans les librairies du Gouvernement fédéral
dont voici les adresses:

OTTAWA
Édifice Daly, angle Mackenzie et Rideau

TORONTO
Édifice Mackenzie, 36 est, rue Adelaide

MONTRÉAL
Édifice Æterna-Vie, 1182 ouest, rue Ste-Catherine

ou chez votre libraire.
Des exemplaires sont à la disposition des intéressés
dans toutes les bibliothèques publiques du Canada.

Prix $2.50 N° de catalogue R93-188F

Prix sujet à changement sans avis préalable

ROGER DUHAMEL, M.S.R.C.
Imprimeur de la Reine et Contrôleur de la Papeterie
Ottawa, Canada
1963

CLASSIFICATION DES MOULES

PRODUITS COMESTIBLES

A—*A l'usage de la table*

- 1° *à sucre*
  - *a*) XVII^{e} et XVIII^{e} siècles (provisoires)
    - ustensiles
      - soupière
      - saucière
      - lèchefrite
    - cartes à jouer
    - écorce de bouleau
  - *b*) Fin du XVIII^{e} et XIX^{e} siècle (permanents)
    - animaux
    - maisons
    - cœurs
      - saignants
      - réguliers
    - commerciaux
    - motifs religieux
    - divers
- 2° *à beurre*
- 3° *à fromage*
- 4° *à pâtisserie*

B—*Pour fins religieuses*

- 5° *à pain bénit*
  - chanteaux
  - cousins
  - mains
  - cœurs
  - étoiles
- 6° *à hosties*
  - à lèchefrite
  - à tenailles

LUMINAIRE

- 7° *à chandelles*
  - tables
    - amovibles
    - fixes
  - portatifs

MÉTAUX

- 8° *à plombs*
  - tenailles
  - plaques
- 9° *d'étainier*
  - *a*) fins religieuses
    - crucifix
    - croix de chapelet
    - statue
    - etc.
  - *b*) fins domestiques
    - assiette
    - cuillère
    - écuelle
    - etc.
  - *c*) fins vestimentaires
    - boutons
- 10° *de traite*
  - couteau
  - jambette
  - etc.

PÊCHE

- 11° *à turlutte*

DIVERS

- 12° *de tonnelier*

Les pièces qui figurent aux planches font partie des collections qui sont désignées par les sigles entre parenthèses.

COLLECTION PUBLIQUE

Musée national du Canada	Ottawa	(MN)

COLLECTION SEMI-PUBLIQUE

Château de Ramezay	Montréal	(CR)

COLLECTIONS PARTICULIÈRES

Black, Mme Gordon	Beaconsfield (P.Q.)	(B)
Congrégation de Notre-Dame (Ferme Saint-Gabriel)	Montréal	(CND)
McDougall, Mme Gordon	Knowlton (P.Q.)	(M)
Palardy, Jean	Montréal	(P)
Québec Antique	Montréal	(Q)
Roy, Mlle Carmen	Ottawa	(R)
Séguin, Robert-Lionel	Rigaud	(S)
Sharpe, Mme Harold	Saint-Lambert	(Sh)

TABLE DES MATIÈRES

PAGE

Classification des moules v

PRODUITS COMESTIBLES

A l'usage de la table

Moules à sucre 1
Moules à beurre 59
Moule à fromage 72
Moules à pâtisserie 74

Pour fins religieuses

Moules à pain bénit 77
Moules à hosties 93

LUMINAIRE

Moules à chandelles 98

MÉTAUX

Moules à plombs 113
Moules d'étainier 117
Moules de traite 127

PÊCHE

Moules à turlutte 128

DIVERS

Moules de tonnelier 133

RÉSUMÉ (IN ENGLISH) 134

BIBLIOGRAPHIE 135

INDEX ONOMASTIQUE 139

Illustrations

Planches 1 à 35. Moules à sucre ..... 24 à 58
36 à 41. Moules à beurre ..... 66 à 71
42. Moule à fromage 73
43. Moule à pâtisserie 76
44 à 50. Moules à pain bénit ..... 86 à 92
51 à 54. Moules à hosties ..... 94 à 97
55 à 63. Moules à chandelles ..... 104 à 112
64. Moules à plombs 116
65 à 71. Moules d'étainier ..... 120 à 126
72 à 75. Moules à turlutte ..... 129 à 132

PRODUITS COMESTIBLES

MOULES À SUCRE

Les moules à sucre restent, sans contredit, les plus intéressants de tous les moules employés au Canada. Les terriens qui les fabriquent sont d'habiles animaliers et leurs œuvres témoignent d'un véritable art populaire. Ces sculpteurs du terroir se plaisent à galber le pin, mais ne dédaignent pas l'érable, le merisier et le frêne. Ils reproduisent ce qu'ils voient tous les jours, notamment les spécimens les plus connus de la faune et du cheptel du pays.

L'usage du moule de bois ne remonte qu'à la fin du XVIII^e^ siècle. Jusqu'alors, la pièce est faite d'écorce de bouleau[1] et même de cartes à jouer[2]. Ces récipients de fortune ne servent qu'une seule fois, car il faut les déchirer pour obtenir le sucre. Aucun n'a été conservé. Enfin, des ustensiles comme la soupière, la terrine, la saucière[3] et la jatte sont également utilisés pour la fabrication du sucre.

Par ailleurs, nous avons examiné plus d'une centaine de moules de bois. Le poisson serait le plus à la mode parmi les représentations d'animaux. D'autre part, on s'en tient généralement à la croix pour les motifs religieux. Exceptionnellement, on reproduit d'autres objets servant au culte, comme l'indique le moule de M^me^ Gordon A. Black, de Beaconsfield (P.Q.) (*voir* planche 12).

Parmi les dessins profanes les plus courants, mentionnons d'abord le cœur. La galanterie est de bon aloi et l'offrande d'un «cœur de sucre» équivaut souvent à une déclaration discrète de la part d'un prétendant éventuel. En passant, le «cœur saignant» (*voir* planches 23, 24, 25, 26 et 27) est la plus ancienne représentation du genre. Madame Nettie M. Sharpe, de Saint-Lambert (P.Q.), possède un tel moule dans lequel est gravé, au couteau: «Chère mademoiselle, je vous aime beaucoup». Voilà qui ajoute du romanesque à l'industrie de l'érable.

L'autochtone entaille les arbres au printemps, sur tout le continent nord-américain, à partir du 40^e^ parallèle. Précisons qu'il transforme la sève en sucre bien avant l'arrivée du Blanc. Aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles, et même au XIX^e^ siècle, on tire également du sirop et du sucre de la sève de merisier[4], de hêtre et même de noyer[5]. Chez l'indigène, cette tâche revient aux femmes, alors que le Blanc la réserve souvent aux adolescents. En Nouvelle-France, au XVIII^e^ siècle, on fait également du sirop avec le jus de l'asclépiade de Syrie, communément appelée «petit cochon», «cochon de lait» ou «cotonnier»[6].

---

[1] Nicolas-Gaspard Boisseau, *Mémoires*, (Lévis, 1907), 27.

[2] Correspondance de Mère Marie-Andrée Duplessis. (Cf. Louis-Philippe Audet, *La Cabane enchantée*, Montréal, 1960), 18.

[3] John Lambert, *Travels through Canada, and the United States of North America, in the years 1805, 1807 & 1808.*, (2 vol., London, 1814), I: 83.

[4] Joseph Cholette, du rang de la Nouvelle-Lotbinière (Grande-Ligne), à Rigaud, faisant du sucre de merisier, vers 1880.

[5] (Joseph-François) Lafitau, *Moeurs, /des /Sauvages /Amériquains, /compare'es aux moeurs /des premiers temps. /*, (4 vol., A Paris, Chez Saugrain l'aîné, Quay des Augustins, près la rue Pavée, à la Fleur de Lys, etc., MDCCXXIV), III: 141.

[6] *Mémoires de la Société Royale du Canada*, 1887, section IV, p. 21 (Cf. Mémoire adressé par Michel Sarrazin à l'Académie Royale des Sciences de France, 1730).

Dès le début du XVIII[e] siècle, on songe à raffiner le sucre d'érable pour le substituer au sucre de canne[1], ce qui éviterait de longs voyages aux Antilles. A un moment donné, on veut même en faire une denrée d'exportation destinée aux marchés de la France métropolitaine[2].

Les voyageurs, qui pérégrinent à travers le continent, ne manquent jamais, au printemps, d'entailler les arbres pour s'abreuver de leur sève. C'est une boisson fort recherchée[3]. Enfin, durant les XVII[e] et XVIII[e] siècles, l'eau d'érable et de merisier est particulièrement employée à cause de ses qualités curatives. Prise comme boisson, elle guérirait les maux d'estomac, de cœur, de poitrine et de gorge[4]. Elle serait même excellente pour soulager le rhume et les calculs de rein[5].

Évidemment, le Blanc apprendra d'abord à recueillir la sève avant de la transformer en sirop et en sucre. Thevet en parle déjà, dès 1558[6]:

> La païs et terrouer de Canada, observe-t-il, est beau et bien situé, et de soy tres bon, hormis l'intemperature du ciel, qui le defauorise: comme pouuez aysément coniecturer. Il porte plusieurs arbres et fruits, dont nous n'auons la cognoissance par deça. Entre lesquels y a un arbre[7] de la grosseur et forme d'un gros noyer de deça, lequel a demeuré longtemps inutile, et sans estre congnu, iusques à tant que quelcun le voulant coupper en saillit un suc, lequel fut trouvé d'autant bon goust, et delicat, que le bon vin d'Orleans, ou de Beaune: mesme fut ainsi iugé par nos gens qui lors en firent l'experience: c'Est à sçauoir le Capitaine, et autres gentils hômes de sa compagnie, et recueillirent de ce jus sur l'heure de quatre à cinq grands pots. Ie vous laisse à penser, si depuis ces Canadiens afriandez à ceste liqueur, ne gardent pas cest arbre cherement, pour leur bruuage, puisqu'il est ainsi excellent.

Un autre auteur, Sagard, s'intéresse pareillement à l'eau qui coule du hêtre. Se trouvant en Huronnie au printemps de 1632, il écrit à ce propos[8]:

> Au temps que les bois estoient en sève, nous faisions par-fois une fente dans l'escorce de quelque gros Fouteau[9] et tenans au-dessus une escuelle, nous en recevions les ius et la liqueur qui en distilloit, laquelle nous servoit pour nous fortifier le cœur lorsque nous nous sentions incommodez; mais c'est néanmoins un reme-de de bien seimple peu d'effect, et qui affadist plustost qu'il ne fortifie, et si nous nous en servions, c'estoit faute d'autre chose plus propre et meilleure.

---

[1](Pierre F.-X.) de Charlevoix, *Histoire/ et/ Description Générale/ de la/ Nouvelle France,/ avec/ le Journal/ d'un/ Voyage/ fait par ordre du roi/ dans/ l'Amérique septentrionale;/* Adressé à Madame La Duchesse/ De Lesdiguieres./. (3 vol., A Paris, Chez la Veuve Ganeau Libraire, rue S. Jacques, près la rue du Plâtre, aux Armes de Dombes., M.DCC.XVIV), III: 123.

[2]*Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec pour 1930-1931* (Québec, 1931), 144 (Lettre du ministre Colbert à Talon, 11 février 1671).

[3]Nicolas Denys, *Histoire Naturelle Des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amérique Septentrionale & de ses divers Climats*, (2 vol., A Paris, Chez Louis Billaine, au second pillier de la grand'Salle du Palais, à la Palme & au grand César, M.DC. LXXII), II: 318.

[4]Gabriel Sagard-Théodat, *Le grand voyage Du pays Des Hurons, situé en l'Amérique vers la Mer douce, ès derniers confins de la nouvelle France, dite Canada*, (2 vol., A Paris, Chez Denys Moreau, rue S. Iaques, à la Salamandre d'Argent, M.DC.XXXII), I:70.

[5]Nicolas Denys, *op. cit.*, II:317.

[6]Thevet, o.f.m. (André), *Les Singvlari-/tez de la Fran-/ce antarctiqve, av-/trement nommée Amerique: & de/ plusieurs Terres & Isles de-/couuertes de nostre/ temps.* (A Paris, Ches les heritiers de Maurice de la Porte, au Clos Bruneau, à l'enseigne S. Claude., 1558), Lettre LXXX, 159.

[7]Plus tard, Sagard le désigne comme une espèce particulière de hêtre.

[8]Gabriel Sagard-Théodat, *op. cit.*, I: 70.

[9]Nom vulgaire du hêtre.

En 1636, le récollet séjourne chez les Montagnais. Écoutons-le parler ainsi de l'ingéniosité de ses hôtes[1]:

> S'ils sont pressez de la soif, & qu'ils ne rencontrent point d'eau ils ont l'industrie de faire une fente dans l'escorce des plus gros fouteaux qui sont en sève, & en succent la douce & agreable liqueur qui en distile, comme nous voulions faire pour semblable necessité, & les affadissemens & debilite du cœur.

La sève, notamment celle du hêtre, ne sert pas seulement comme potion contre les maladies de cœur. Pendant un certain temps, on songe à en faire du vinaigre[2]. Ne brûlons pas les étapes et retenons que l'indigène fait du sucre bien avant la venue des Européens. Il a arraché ce secret à la nature sous le coup de la nécessité, car ne devait-il pas se nourrir? Toujours en 1636, Sagard enchaîne à ce sujet[3]:

> Le Truchement des Honqueronons me dit un iour que comme ils furent un longtemps pendant l'Hyver sans avoir dequoy manger autre chose que du petun[4], & quelque escorce d'un certain arbre que Les Montagnais nomment Michian, lesquels ils fendent au Prin-temps pour en tirer un suc doux comme du miel, mais en fort petite quantite, autrement cet arbre ne se pourroit assez estimer, il n'ay point gouste de cette liqueur comme i'ay faict de celle du fouteau, mais il la croy très-bonne au goust de l'escorce de laquelle i'ay mangé parmy nos Hurons, bien que fort peu souvent & plus-tost par curiosité que par nécessité.

Rentrons en Nouvelle-France où, en 1664, Pierre Boucher décrit l'érable comme un arbre altier dont le bois sert à chauffer les maisons ou à emmancher les outils. Et de préciser le gouverneur de Trois-Rivières: «Quand on entaille ces Hérables au Printeps (*sic*), il en dégoute quantité d'eau, qui est plus douce que de l'eau détrempée dans du sucre; du moins plus agréable à boire[5].» Plusieurs variétés d'érables servent aux mêmes fins. Boucher conclut: «Une autre espèce d'arbre, que l'on appelle de la Plaine, est quasi comme l'Herable; mais un peu plus tendre, qui sert à brusler[6].»

D'autre part, des hauts fonctionnaires favorisent les exportations de sucre aux Antilles. Des navires destinés au commerce des îles sont construits au Canada et prennent la mer dès 1670. Le roi se réjouit de tant d'initiative. En février 1671, Colbert demande à Talon d'inciter les habitants à construire leurs voiliers «et de s'en servir pour le transport de leurs bois et denrées ausd. Isles, y charger des sucres, les apporter en France, et de la reporter aud. pays les denrées et autres marchandises qui leur seront nécessaires»[7]. Pour favoriser

---

[1]Gabriel Sagard-Théodat, *Histoire / Du Canada / et / Voyages que les Frères / Mineurs Recollects y ont faicts pour / la conversion des Infidelles /*, (4 vol., A Paris, Chez Claude Sonnuis, rue S. Iacques, à l'Escu de Basle, & au Compas d'or, M.DCXXXVI), I: 265.

[2]Mémoire de Gédéon de Catalogne sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 9[bre] 1712 (d'après copie des Archives publiques du Canada, Correspondance générale, 1712, série F., vol. 33, p. 278 à 368). (Cf. *Bulletin des Recherches Historiques*, Vol. XXI, septembre 1917, no IX, p. 259-260.)

[3]Gabriel Sagard-Théodat, *Histoire du Canada*, etc., *op. cit.*, IV: 679-680.

[4]Vieux tabac. Par extension: denrée peu comestible.

[5]Pierre Boucher, *Histoire / Veritable / et / Naturelle / des / mœurs et productions / du pays / de la / Nouvelle France, / vulgairement dite / le / Canada. /*, (A Paris Chez Florentin Lambert, rue Saint Iacques, vis à vis Saint Yves, à l'Image Saint Paul, M.DC.LXIV), 44.

[6]*Ibid.*, 47.

[7]*Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec*, 1930-1931, *op. cit.*, 144 (Lettre du ministre Colbert à Talon, 11 février 1671).

ce commerce, les envois de sucre échapperont à certaines charges. Dans sa missive du 11 février, Colbert l'annonce ainsi à l'Intendant: «La proposition que vous faites d'accorder quelques descharges de droicts aux habitans dud pais qui apporteront des sucres en France est desja exécutée, ainsi que vous le connoistrez clairement par la copie des arrests et ordonnances que vous trouverez cy joinct[1].»

La cueillette de l'eau d'érable se fait pareillement en Acadie. Selon Nicolas Denys, cette pratique s'exerce l'automne et le printemps. La sève guérirait même des troubles causés par la pierre[2]. Détail à retenir: on n'«entaille» plus à la hache, mais au vilebrequin. De plus, on utilise déjà une sorte de chalumeau fait d'un tuyau de plume. Ce serait la première fois qu'une telle invention est employée dans nos érablières. Le seigneur du Cap-Breton nous dit en 1672[3]·

> l'Erable est encore un bon bois qui y pourroit aussi servir: cet arbre-là a la sève differente de tous les autres, on en fait une boisson tres-agréable à boire, de la couleur de vin d'Espagne, mais non si bonne; elle a une douceur qui la rend d'un fort bon goust, elle n'incommode point l'estomac, elle passe aussi promptement que les eaux de Pougue; je croy qu'elle seroit bonne pour ceux qui ont la pierre: pour en avoir au Printemps & l'Automne que l'arbre est en sève, l'on fait une entaille profonde d'environ un demy pied, un peu enfoncee au milieu pour recevoir l'eau, cette entaille a de hauteur environ un pied, & à peu près la mesme largeur; au dessous de l'entaille à cinq ou six doigts on fait un trou avec un ville-brequin ou foiret[4] qui va répondre au milieu de l'entaille où tombe l'eau: on met un tuyau de plume ou deux bout à bout si un n'est pas assez long, dont le bout d'en bas repond en quelque vaisseau pour recevoir l'eau, en deux ou trois heures il rendra trois à quatre pots de liqueurs; C'est la boisson des Sauvages & mesme des François qui en sont friands.

Transportons-nous à l'autre extrémité de la colonie, chez les Outaouais, où, en 1672, le Père Henri Nouvel baptise un jeune homme à l'article de la mort. Par mégarde, le missionnaire se sert d'un pot rempli d'eau d'érable. Il a cependant le temps de se reprendre avant que le moribond ne rende le dernier soupir[5]. Voilà qui dénote que la sève est d'usage courant puisqu'on la conserve à portée de la main dans les cabanes.

En avril 1688, Joutel traverse le pays des Illinois, aux environs de Chicagou (Chicago). Les pluies continuelles l'obligent à s'arrêter durant près d'un mois. On dit couramment qu'«à quelque chose malheur est bon». Aussi, le voyageur profite-t-il de ce contretemps pour hâter la guérison d'une blessure au pied. Malheureusement, la chasse n'est pas à son meilleur et les provisions s'épuisent vite. Le groupe doit se rabattre sur ce qui reste de farine de blé d'Inde. Pour obvier à cette carence, on recueille la sève d'un arbre, vraisemblablement un merisier. Comme il n'est pas question d'avoir du sucre de canne, on fait bouillir cette eau qui se transforme en un sucre rougeâtre. Joutel précise à ce sujet[6]:

---

[1] *Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec*, 1930-1931, *op. cit.*, 144 (Lettre du ministre Colbert à Talon, 11 février 1671).

[2] Concrétion qui se forme dans les reins, dans la vessie ou dans quelque autre partie du corps.

[3] Nicolas Denys, *Histoire Naturelle Des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amerique Septentrionale*, etc., *op. cit.*, II: 316, 317 et 318.

[4] Petite tarière.

[5] Benjamin Sulte, *Histoire du sucre d'érable* (cf. *Mélanges Historiques*, vol. 7, (Montréal, 1921), 48).

[6] (Henri) Joutel, *Journal| Historique| du dernier voyage| que feu M. de la Sale fit dans le Golfe de| Mexique, pour trouver l'embouchure,| & le cours de la Riviere de Missicipi,| nommée à present Riviere du Saint| Louis, qui traverse la Louisiane|*, (A Paris, Chez Estienne Robinot, Libraire, Quay & attenant la Porte des Grands Augustins à l'Ange Gardien), 353-354.

. . . & nous découvrîmes une manne qui nous aida bien. Ce fut de certains arbres semblables à nos herables, ausquels nous faisions des incisions, d'où il sortoit une eau sucrée, dans laquelle nous faisions cuire notre blé d'inde, ce qui le rendoit delicat & sucré, & très agréable au gout.

Comme il n'y a point de cannes de sucre en ce pais la, ces arbres fournissoient cette liqueur, qui estant bouillie & évaporée, se convertit en sucre un peu roux, mais très bon.

L'autochtone de la péninsule gaspésienne se délecte également des produits de l'érable. Il fait même du sirop, contrairement aux Blancs et à la plupart des autres indigènes. Quant au sucre, Le Clercq nous apprend qu'il est durci, en petits pains, puis exporté en France comme rareté. Le premier sucre fabriqué en Nouvelle-France serait celui de la Gaspésie. Ce serait également le premier qui aurait été expédié dans la Métropole. Observation importante: les nuits froides et l'abondance de neige, au pied de l'arbre, favorisent l'écoulement de la sève. Enfin, le missionnaire en fait du rossolis[1] en mélangeant la sève à l'eau-de-vie, aux clous de girofle et à la cannelle. Voilà un produit qu'on ne connaissait pas. En 1691, le récollet rapporte à ce sujet[2]:

La boisson ordinaire de nos Gaspésiens est l'eau naturelle qu'ils boivent avec plaisir pendant l'Ete. Pour l'Hiver, ils sont assez souvent obligez de fondre la neige dans leurs chaudieres, pour en boire l'eau, qui sent pres que toujours la fumée. Quant à l'eau d'érable, qui est la sève de l'arbre même, elle est également délicieuse pour les François & les Sauvages, qui s'en donnent au Printemps a cœur joie. Il est vrai aussi qu'elle est fort agreable & abondante dans la Gaspesie; car par une ouverture assez petite, qu'on fait avec la hache dans un erable, on en fait distiler des dix ou douze pots. Ce qui m'a paru assez remarquable dans l'eau d'erable, c'est que si à force de la faire bouillir on la réduit au tiers, elle devient un veritable syrop, qui se durcit a peu pres comme le sucre, & prend une couleur rougeâtre. On en forme des petits pains, qu'on envoie en France pour rarete, & qui dans l'usage sert bien souvent au defaut de sucre François. J'en ay plusieurs fois melange avec de l'eau-de-vie, des cloux de girofle & de la canelle; ce qui faisoit une espece de rossoli fort agreable. L'observation est digne de remarque, qu'il faut qu'il y ait de la neige au pied de cet arbre, pour qu'il laisse couler son eau sucrée: & il refuse de donner cette douce liqueur, lorsque la neige ne paroît plus sur la terre. Mais enfin, tout ce que je puis dire de l'eau du Canada en général, c'est qu'elle est extremement saine, bienfaisante, & beaucoup meilleure qu'en France: jamais, ou du moins rarement on s'en trouve incommode, selon l'experience que j'en ay faite moy-même pendant plusieurs années; aussi disons-nous en Canada, que les eaux de la Nouvelle France valent le petit vin de l'Europe.

Il n'en reste pas moins que le sucre est le plus recherché de tous les produits de l'érable. Cette préférence est pareillement notée dans le pays arrosé par le Mississipi. Vers 1698, Hennepin prétend que le sucre rougeâtre qu'on y fabrique, avec la sève de l'érable, est meilleur que celui provenant de la canne ordinaire[3].

---

[1]Liqueur distillée, composée de roses muscades, de fleurs d'oranger, de cannelle, de clous de girofle et de plusieurs autres substances, fort en vogue à Turin. (Cf. Bescherelle, II: 1224.) Le 12 décembre 1684, on trouve chez M. de Belestre, de Montréal, «Une Cave de douse flacons de Trois chopines chacun plaine de Rosossel». (Inventaire des biens de Monsieur de BelEstre 12e Xbre 1684. Bénigne Basset, no 1602, Archives judiciaires de Montréal.)

[2]Chrestien Le Clercq, *Nouvelle / Relation / de la / Gaspesie, / qui contient / Les Mœurs & la Religion des Sau / vages Gaspesiens Porte-Croix, / adorateurs du Soleil & d'autres / Peuples de l'Amerique Septen /trionale, dite Canada. /* Dediée a Madame La /Princesse D'Epinoy. /,(A Paris, Chez Amable Auroy, rue Saint Jacques, à l'Image S. Jerôme, attenant la Fontaine S. Severin, M, DC. XCI), 124-125-126.

[3]Cf. R.P. Louis Hennepin, *Nouvelle / Decouverte / d'un grand / Pays / Situé dans l'Amerique, / entre / Le Nouveau Mexique, / et / La Mer Glaciale*, (A Amsterdam, Chez Abraham van Sameren, Marchand Libraire. MDCXCVIII).

A son tour, La Hontan trouve qu'aucune limonade et eau de cerise n'ont la saveur de la sève des érables de la vallée du Saint-Laurent. Selon lui, on en tire un sirop et un sucre qui guérissent de toutes les infections de poitrine. Notons que cette fabrication est de plus en plus laissée aux enfants. Détail inédit: le précieux liquide est alors recueilli à l'aide d'une lame de couteau. Ainsi s'exprime le gentilhomme gascon, dès 1704[1]:

> Les Erables (du Canada) sont à peu près de la même hauteur & grosseur, avec cette difference que leur ecorce est brune & le bois roussâtre. Ils n'ont aucun raport à ceux d'Europe. Ceux dont je parle ont une sève admirable, & telle qu'il n'y a point de Limonade, ni d'Eau de Cerise qui ait si bon goût, ni de breuvage au monde qui soit plus salutaire. Pour en tirer cette liqueur on taille l'arbre deux pouces en avant dans le bois, & cette taille qui a dix ou douze pouces de longueur est faite de biais; au bas de cette coupe on enchasse un coûteau dans l'arbre aussi de biais, tellement que l'eau coulant le long de cette taille comme dans une goûtiere, & rencontrant le coûteau qui la traverse, elle coule le long de ce coûteau sous lequel on a le soin de mettre des vases pour la contenir. Tel arbre en peut rendre cinq ou six bouteilles par jour, & tel habitant en Canada en pourroit ramasser 20 Barriques du matin au soir, s'il vouloit entailler tous les Erables de son habitation. Cette coupe ne porte aucun dommage à l'arbre. On fait de cette sève du Sucre & du Sirop si précieux qu'on n'a jamais trouvé de remède plus propre à fortifier la poitrine. Peu de gens ont la patience d'en faire, car comme on n'estimoit jamais les choses communes & ordinaires, il n'y a guéres que les enfans qui se donnent la peine d'entailler ces arbres. Au reste, les Erables des Païs Septentrionaux ont plus de sève que ceux des Parties Méridionales, mais cette sève n'a pas tant de douceur.

Avec le XVIII^e siècle, précisément vers 1705, l'industrie du sucre d'érable prend un essor considérable. Madame de Repentigny, qui a déjà établi une manufacture de droguets et de couvertures, serait une des premières à s'y adonner activement[2]. Le 5 octobre 1706, Vaudreuil et Raudot parlent ainsi de cette initiative: «Elle (M^me de Repentigny) n'a rien exagéré lorsqu'elle assure qu'il se faisait plus de 30,000 livres de sucre dans l'île de Montréal sans ce qui se faisait aux environs. Il n'est pas raffiné comme aux Iles de l'Amerique. Ce sucre se fait par une incision qu'on fait aux arbres, tant qu'il y a de la sève. Il s'en fait aussi de très blanc de cotonnier qui est merveilleux pour la poitrine. Elle en a mis quelques tablettes dans une boite qu'elle envoie. . .[3]»

Jusqu'alors, il n'est pas question de transformer le «cotonnier» en sucre blanc. Par ailleurs l'on sait que la tige de cette plante est comestible au printemps. De plus, sa «ouate» est couramment utilisée pour les paillasses et quelquefois les oreillers[4].

Revenons aux épistoliers qui décrivent ainsi la technique de nos sucriers. Quand le «réduit est devenu assez épais, disent-ils, on tire le chaudron du feu et on le met dans un endroit froid, puis l'on brasse sans cesse le contenu pour l'empêcher de brûler ou de coller aux parois de la bouilloire. Cette opération

---

[1]*Memoires| de| L'Amerique| septentrionale,| ou| la suite des voyages| de| Mr Le Baron de Lahontan.*, (A La Haye, Chez les Frères LHonore', Marchands Libraires., M.DCCIV), 59.

[2]Joseph-Noël Fauteux, *Essai sur l'Industrie au Canada sous le régime français*, (2 vol., Québec, 1927), II: 395.

[3]*Loc. cit.*

[4]Dès le 25 novembre 1676, un estimateur prise à la somme de cinq livres «Un lit de Cottonier» qui se trouve chez la famille Millet, de Montréal. Le père, Nicolas Millet, est charpentier. Il a épousé Catherine Lorion. (Cf. Inventaire des biens Meubles & Immeubles de deffunt Nicolas Millet dit le Bauceron. 25' Novembre 1676. Greffe de Bénigne Basset, minute no 1355. Archives judiciaires de Montréal.)

doit se poursuivre jusqu'à ce que le «réduit» soit devenu une matière épaisse, semblable à un sucre brun farineux ou mouscouade. Si cependant on préfère avoir le sucre en pains ou en morceaux solides, on obtiendra ce résultat en cessant de brasser avant que le «réduit» ne soit séché en fleur, autrement dit, il faut, pendant qu'il est encore liquide, verser le «réduit» dans des bols ou autres plats selon la forme désirée, puis laisser refroidir et sécher. . .»[1] Durant le XVIIIe siècle, les ustensiles de cuisine servent désormais de moules.

D'autre part, le sucre d'érable continue de faire les délices de la table, tant en Acadie qu'en Nouvelle-France. Nos plus fins gourmets le mangent avec des fruits sauvages. Se trouvant aux environs de Port-Royal, Diereville le confirme ainsi, dès 1708[2]:

> Je parlerai seulement des Meures sauvages, dit-il, qui sont plus délicates que celles de nos Meuriers, & des Framboises dont les Bois sont pleins; les Fraises ne sont pas moins communes par tout dans les champs, & on a le plaisir de les pouvoir manger avec un Sucre que le Pays produit.

L'eau sucrée coule maintenant dans un petit dalot avant de tomber dans une auge de bois, placée au pied de l'arbre. Ce procédé n'a guère changé depuis deux siècles. Il est encore d'usage courant dans nos campagnes. La chaudière de métal a cependant remplacé l'antique récipient de bois, surtout depuis trois ou quatre décennies. A ce propos, Diereville poursuit[3]:

> Pour recevoir cette douce Liqueur qui est aussi Claire que l'eau de Roche; on fait dans l'arbre à coups de hache un trou assez profond en forme d'auge, & de taillades à l'écorce qui aboutissent à ce reservoir, afin que l'eau en coulant tombe dedans. Quand il est plein, ce qui arrive assez promptement, la sève etant dans ce temps-là dans sa plus grande force; l'eau tombe par un petit dalot de bois apliqué sur le bord de l'auge dans un vaisseau qui est au pied de l'arbre. On en fait la même chose à plusieurs arbres tout à la fois, de sorte qu'il en sort beaucoup de liqueur qu'on a soin de venir lever tous les jours tant qu'ils en fournissent. On la fait bouillir jus qu'a siccité dans un grand chaudron, en diminuant petit à petit elle devient en Sirop, & puis en Sucre roux qui est très-bon.

Taquiné par les Muses, le voyageur versifie[4]:

> Au lieu de Cannes dont les Pores
> Rendent le Sucre blanc qui nous vient de plus loin,
> Pour les Acadiens, la Nature a pris soin
> D'en mettre dans les Sycomores,
> Au commencement du Printemps,
> De leur écorce il sort une liqueur sucrée
> Qu'avec grand soin les Habitans
> Recueillent dans chaque contrée,
> Ce breuvage me sembloit bon,
> Et je le beuvois en rasade:
> Il ne falloit que du Citron
> Pour en faire une Limonade.

---

1 Joseph-Noël Fauteux, *op. cit.*, II: 399-400.

2 (N. de) Diereville, *Relation / du voyage / du / Port Royal / de L'Acadie, / ou de / La Nouvelle France, /* (A Rouen, Chez Jean-Baptiste Besongne, rue Eucyere, au Soleil Royal., M.DCCVIII), 108-109-110.

3 *Loc. cit.*

4 *Loc. cit.*

En 1712, l'arpenteur de Catalogne fait un relevé des seigneuries canadiennes. Les érables y sont nombreux et leur bois, quoique fort beau, ne servirait pas à l'ébénisterie[1] mais plutôt à chauffer les maisons. Au printemps, la sève de ces arbres est transformée en sirop et en sucre. On pourrait même la convertir en vinaigre. C'est la première fois qu'on reconnaît pareille propriété à l'eau d'érable. L'ingénieur en parle ainsi dans un mémoire rédigé en 1712[2]:

> L'erable est icy fort commun et en quantité, jusques a present on l'a point employé a dautre usage qua Chauffer; il y en a de fort gros et propre à faire des meubles, outre cette qualité, il a celle de produire quantité deau sucrée que l'on employe a faire du sucre et du sirop, pour y parvenir, le Printemps lorsque les degels commencent, on fait une coupe a lecorce jusque au bois dure en coulis par ou leau decoule en abondance dans des vases desposez pour la recevoir, apres quoy on la fait bouillir jusques a ce quelle soit reduitte en sirop ou en sucre, il y en a qui conservent de Cette eau dans des vases pour lexposer aux chaleurs de lesté qui se convertit en vinaigre, le terroir qui produit ses bois est elevé et le meilleur pour les arbres fruitiers.

Plus loin, il est question d'une variété courante de l'érable. «La Plesne, poursuit de Catalogne, est appellée femelle de l'érable en ce quelle luy ressemble et produit de leau sucrée Comme l'érable, son bois est fort ondé mais plus palle que celuy la. Le terroir qui la produit est umide (*sic*) fertille en toutes sortes de grains et legumes[3].» En tournée dans la région montréalaise, l'arpenteur s'arrête à la mission du Sault-au-Récollet, où il fait une description détaillée de toutes les céréales qui y poussent ainsi que des nombreux érables qui s'y trouvent. Les sauvagesses feraient beaucoup de sucre qu'elles vont vendre à la ville. Ce commerce est entièrement réservé aux femmes, car les hommes s'occupent de pêche, de chasse ou de guerre. Catalogne le confirme en ces termes: «les terres quoique pierreuses (au Sault) sont très bonnes, qui produisent quantité de bled d'Inde, fèves daricot, citrouilles, melons soleils qui sont les semences ordinaires de ses gens la, les forests contiennent toutes sortes de bois, comme il y a nombre d'Errables ils font quantité de sucre qu'ils portent vendre à la ville (Montréal)[4].»

La cueillette de l'eau d'érable ne se fait pas sans inconvénient. D'aucuns prétendent que cette opération nuit à la croissance des arbres, qui meurent après deux ou trois ans. Inquiets, certains propriétaires terriens demandent aux autorités civiles de faire cesser ces abus. Les contrevenants verseront une amende qui sera remise à l'église paroissiale. Le 20 mars 1716, Bégon défend aux habitants de Bellechasse d'entailler les érables sur les terres non concédées. L'ordonnance est lue à l'issue de la grand'messe dominicale. Retenons cet extrait[5]:

---

[1]Le mobilier d'érable est rare en Nouvelle-France. Cependant, le 28 juillet 1731, on inventorie «un Lit de plaine» chez Pierre Bétourné, de la Prairie-Saint-Lambert, près de Montréal. La pièce vaudrait huit livres. (Cf. Inventaire de Pierre Bétourné. Le 28 Juillet 1731. Greffe de Nicolas Chaumont. Archives judiciaires de Montréal.)

[2]Gédéon de Catalogne, Mémoire sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 9bre 1712 (d'après copie des Archives publiques du Canada—Correspondance générale, 1712, série F., vol. 33, p. 278 à 368). Cf. *Bulletin des Recherches Historiques*, vol. XXI, (Beauceville, septembre, 1917), 259-260.

[3]*Loc. cit.*

[4]*Ibid.*, 268-269.

[5]*Ordonnances des Intendants et Arrêts portant règlements du Conseil Supérieur de Québec, avec les commissions des gouverneurs et intendants agissant sous l'autorité des rois de France, et les commissions des autres officiers civils et de justice en Canada*, (Québec, 1806), 265-266.

> Sur les plaintes qui nous ont été faites par le Sieur de Rigauville, seigneur de Bellechasse, que plusieurs habitans à son insçu, vont tous les printems sur les terres de la dite seigneurie, non concédées, et même sur celle de son domaine, entailler les arbres d'érable pour en tirer de l'eau pour faire du sucre, ce qui ruine entièrement les dits bois, les faisant sécher et mourir au bout de deux à trois ans, et lui fait un tort considérable, nous demandant qu'il nous plaise faire défenses aux dits habitans de couper à l'avenir les dits arbres sur telle peine qu'il nous plaira ordonner; à quoi ayant égard, Nous faisons défenses à toutes personnes d'entailler les arbres d'érable, tant sur le domaine de Bellechasse que sur les terres de la dite seigneurie non concédées, sous pretexte de faire des sucres, à peine contre chacun des contrevenants, de dix livres d'amende applicable à l'église de la paroisse de la dite seigneurie.

Cette interdiction ne ralentira pas l'exploitation des érablières, car les produits de la sève continuent d'être recherchés du Blanc comme de l'autochtone. D'autre part, l'eau sucrée guérit toujours les maux d'estomac. Le 11 mars 1721, Charlevoix se trouve au village abénaqui de Saint-François, presque en face de Trois-Rivières. La saison du sucre bat son plein. Et le jésuite de narrer ce qu'il mange et ce qu'il voit en cette occasion[1]:

> On me regale ici d'Eaux d'Erable: c'est la saison, où elle coule. Elle est délicieuse, d'une fraicheur admirable, & fort saine. La manière de la tirer est fort simple. Lorsque la Sève commence à monter aux Arbres, on fait une entaille dans le Tronc de l'Erable, & par le moyen d'un morceau de bois, qu'on y insére, sur lequel l'Eau coule, comme sur une Gouttière, cette Eau est reçeu dans un Vaisseau, qu'on met dessous. Pour qu'elle coule avec abondance, il faut qu'il y ait beaucoup de néges sur la Terre, qu'il ait gelé pendant la nuit, que le Ciel soit serein, & que le Vent ne soit pas trop froid. Nos Erables auroient peut-être la même vertu, si nous avions En France autant de Néges qu'en Canada, & si elles y duroient aussi lontems. A mesure que la Sève s'épaissit, elle coule moins, & au bout de quelques tems, elle s'arrête tout-à-fait. Il est aisé de juger qu'après une telle Saignée, l'Arbre ne s'en porte pas mieux; on assûre cependant, qu'il la peut souffrir plusieurs années de suite. On feroit peut-être mieux de les faire reposer un ou deux ans, pour lui laisser le tems de reprendre ses forces. Mais enfin, quand il est épuisé, on en est quitte pour le couper, & son Bois, ses Racines, ses Noeuds sont propres à bien des choses. Il faut que cet Arbre soit ici bien commun, car on en brûle beaucoup.
>
> L'Eau d'Erable est assez claire, de poursuivre le missionnaire, quoiqu'un peut blanchâtre; elle est extrêmement rafraîchissante, & laisse dans la Bouche un petit goût de Sucre fort agréable. Elle est fort amie de la Poitrine; & en quelque quantité, qu'on en boive, quelqu'échauffé que l'on soit, elle ne fait point de mal. C'est qu'elle n'a point cette crudité, qui cause la Pleurésie; mais au contraire, une vertu balsamique, qui adoucit le Sang, & un certain Sel, qui en entretient la chaleur. On ajoute, qu'elle ne se cristalise jamais; mais que si on la garde un certain tems, elle devient un excellent Vinaigre. Je ne garantis point ce fait, & je sçai qu'un Voyageur ne doit point adopter indifféremment tout ce qu'on lui dit.

Comme d'autres missionnaires et voyageurs l'ont affirmé avant lui, Charlevoix précise que l'eau sucrée n'est pas uniquement tirée de l'érable ou d'une de ses principales variétés, la plaine, mais encore du merisier, du frêne et même du noyer. A ses dires, l'indigène ne sait pas faire le sirop et le sucre, tel que nous l'entendons aujourd'hui. Le Blanc lui en aurait appris la méthode.

---

[1](Pierre F.-X.) de Charlevoix, *Histoire/ et/ Description Generale/ de la/ Nouvelle France,/ avec/ le Journal/ d'un/ Voyage/ fait par ordre du roi/ dans/ L'Amerique septentrionnale*;/ Adressé a Madame La Duchesse De Lesdiguieres., (3 vol., A Paris, Chez la Veuve Ganeau, Libraire, rue S. Jacques, près la rue du Plâtre, aux Armes de Dombes, M.DCC.XLIV), III: 121-122.

Pourtant, dès 1636, le récollet Sagard se trouve en Huronnie où il parle de «quelque escorce d'un certain arbre que Les Montagnais nomment Michian, lesquels ils fendent au Prin-temps pour en tirer un suc doux comme du miel. . .»[1] D'autres auteurs abondent dans le même sens. Mais le jésuite persiste à dire[2]:

> Il y a bien de l'apparence que les Sauvages, qui connoissent fort bien toutes les vertus de leurs Plantes, ont fait de tout tems de cette Eau (d'érable) l'usage, qu'ils en font encore aujourd'hui; mais il est certain qu'ils ne sçavoient pas en former le Sucre, comme nous leur avons appris à le faire. Ils se contentoient de lui donner deux ou trois Bouillons, pour l'épaissir un peu, & en faire une espece de Sirop, qui est agréable. La façon, qu'on y ajoute, pour en faire du Sucre, est de la laisser bouillir, jusqu'à ce qu'elle prenne en consistance suffisante, & elle se purifie d'elle-même, sans qu'on y mêle rien d'étranger. Il faut seulement avoir soin de ne pas trop faire cuire le Sucre, & de le bien écumer. La plus grande faute, qu'on y fait, c'est de le laisser trop durcir dans son Sirop, c'est ce qui fait qu'il est trop gras, & qu'il conserve toujours un goût de Miel, qui le rend moins agréable au goût, à moins qu'il soit purifié.

Charlevoix songe sérieusement à raffiner le sucre d'érable pour qu'il remplace celui de canne. Il envoie même en France des échantillons de ses premières tentatives. Toujours de Saint-François, il écrit à ce sujet[3]:

> Ce Sucre fait avec attention, & il en demande beaucoup moins que le nôtre, est naturel, pectoral, ne brûle point l'estomach. Outre que la façon en est d'une très-petite depense, on pense assez communément qu'il est impossible de le refiner, comme celui qu'on tire des Cannes. Je n'en vois point la raison, & il est certain qu'au sortir des mains des Sauvages, il est plus pur & beaucoup meilleur, que celui des Isles, qui n'a pas reçu plus de façons. Enfin, j'en ai donné à fondre à un Rafineur d'Orleans, qui n'y a trouvé d'autre defaut, que celui que j'ai déjà remarqué, & qu'il attribuoit uniquement à ce qu'il n'avoit pas été suffisamment égouté. Il le croyoit même de meilleure qualité que l'autre, & il en fit des Tablettes que j'ai eu l'honneur de vous présenter, & que vous trouvâtes, Madame[4], si excellentes. On objectera que s'il étoit d'une bonne nature, on l'auroit fait entrer dans le Commerce: mais on n'en fait pas assez pour que cela devienne un objet, & peut-être a-t-on tort; il y a bien d'autres choses, que l'on néglige dans Ce Pays-ci.

Mais les autorités métropolitaines ne manifestent que du désintéressement à l'égard des richesses naturelles du pays. Enfin, le missionnaire termine sur ce ton[5]:

> La Plante, qu'on appelle ici Plaine, le Merisier, le Frêne & les Noyers de différentes espèces, donnent aussi de l'Eau, dont on fait du Sucre; mais elle rend moins, & le Sucre n'en est pas si bon. Quelques-uns néanmoins donnent la préférence à celui, qui se tire du Frêne; mais on en fait fort peu. Auriez-vous cru, Madame, de conclure le Jésuite, nons sans un certain lyrisme, qu'on trouve en Canada ce que Virgile dit en prédisant le renouvellement du siècle d'Or, que le Miel couleroit des Arbres?

A son tour, Lafitau prétend que l'eau d'érable sert de médicament. Cet autre jésuite laisse d'intéressantes narrations sur les mœurs et coutumes de

---

[1]Gabriel Sagard-Théodat, *op. cit.*, I: 265.

[2](Pierre F.-X.) de Charlevoix, *op. cit.*, III: 123.

[3](Pierre F.-X.) de Charlevoix, *op. cit.*, III: 122.

[4]La duchesse de Lesdiguieres.

[5](Pierre F.-X.) de Charlevoix, *op. cit.*, III: 123.

l'indigène, chez qui il vit. Selon lui, l'Indien fait déjà, en 1724, du sirop et du sucre en pains. Entre parenthèses, c'est la première fois qu'il est question de sirop. D'autre part, la seconde affirmation implique l'usage occasionnel de moules, sans doute faits d'écorce d'arbre. Jusqu'alors, le sucre, la plupart du temps granulé, durcit dans des chaudières et autres récipients. C'est l'affaire des femmes de la tribu. Mais laissons la parole au missionnaire[1]:

> Au mois de Mars, lorsque le Soleil a pris un peu de force, & que les Arbres commencent à entrer en sève, elles (les sauvagesses) font des incisions transversales avec la hache sur le tronc de ces arbres, d'où il coule en abondance une eau, qu'elles reçoivent dans de grands vaisseaux d'écorce; elles font ensuite bouillir cette eau sur le feu, qui en consume tout le phlegme, & qui épaissit le reste en consistance de sirop, ou même de pain de sucre, selon le degré & la quantité de chaleur qu'elles veulent lui donner. Il n'y a point à cela d'autre mystère. Ce sucre est très-pectoral, admirable pour les medicamens; mais quoiqu'il soit plus sain que celui des Cannes, il n'en a point l'agrément, ni la délicatesse, & a presque toujours un petit goût de brûlé. Les François le travaillent mieux que les Sauvagesses de qui ils ont appris à le faire; mais ils n'ont pû encore venir à bout de le blanchir, & de le raffiner.
>
> Pour que les Arbres donnent leur eau en abondance, il faut qu'il y ait au pied une certaine quantité de neige, laquelle entretienne leur fraîcheur; qui'il géle bien pendant la nuit, & que le jour soit pur, serain, sans vent & sans nuages; car le Soleil ayant alors plus de force, dilate les pores des arbres que le vent au contraire resserre; de sorte qu'il les empêche de couler. Les Arbres cessent de donner lorsque la sève commence à prendre plus de consistence, & à s'épaissir. On s'en apperçoit (*sic*) bien-tôt; car outre que les Arbres donnent moins, l'eau qui en sort, est plus glaireuse; & quoiqu'elle ait plus de corps que la premiére, elle ne peut plus se christalliser, ni être mise en pain de sucré, &c ne fait plus qu'un syrop gluant & imparfait.

Voilà qu'on songerait à transformer l'eau d'érable en boisson alcoolisée. C'est du moins ce qu'en dit le missionnaire[2]:

> L'eau d'Erable est très-gratieuse à boire sans être cuite. Elle aigrit d'elle même, & fait un vinaigre passable, si on la conserve quelque tems. On en peut faire un très bon hydromel[3] avec son syrop; mais on ne pourroit pas en tirer de l'eau-de-vie comme on le fait des cannes de sucre.

Qu'on ne s'en afflige pas, car le sirop d'érable sert à bien d'autres usages. Toujours d'après Lafitau, il occupe une place de choix dans la cuisine indigène[4]:

> Les Sauvagesses, poursuit-il, font cuire leur bled d'Inde en guise de Pralines[5] dans leur syrop d'Erable, & elle mêlent leur sucre broyé avec les farines groulées, dont elles font les provisions pour tous leurs voyages. Cette farine s'en conserve mieux, & est beaucoup agréable . . .

Et le jésuite de vanter les qualités de la sève du noyer et même du frêne. Toutefois, les Indiens ne feraient pas de sucre de «cotonnier», ce que Vaudreuil

---

[1](Joseph-François) Lafitau, *Moeurs /des /Sauvages /Amériquains, /compare'es aux moeurs /des premiers temps. /*, (4 vol., A Paris, Chez Saugrain l'aine, Quay des Augustins, près la rue Pavée, à la Fleur de Lys, et Charles Estienne Hochereau, à l'entrée du Quay des Augustins, au Phénix, MDCCXXIV), III: 140-141.

[2]*Ibld.*, 143.

[3]Breuvage fait d'eau de miel. On fait fondre le miel dans dix ou douze fois son poids d'eau. Cette solution n'étant pas susceptible de se conserver, doit être préparée au moment d'être bue. (Cf. Bescherelle, II: 176.)

[4](Joseph-François) Lafitau, *op. cit.*, III: 143.

[5]Amande rissolée dans du sucre. Cette espèce de dragée tire son nom d'un sommelier du maréchal de Plessis-Pralin qui s'avisa, le premier, de préparer les amandes de cette manière. (Cf. Bescherelle, II: 952.)

et Raudot ont pourtant affirmé quelque deux décennies plus tôt. «Il se trouve, poursuit Lafitau, beaucoup d'arbres & de plantes, dont on peut faire du sucre & diverses liqueurs, sans parler des espéces de palmiste. Les Noyers donnent une eau beaucoup plus miellée que celle des érables. Le sucre en est fort bon. Celui d'eau de frêne est très-délicat; mais il faut une quantité considérable de cette eau, & beaucoup plus qu'il n'en faut pour faire celui d'érable. On fait un sucre encore plus fin des fleurs de cotonnier, connu des botanistes sous le nom d'*Apocynum canadense*; mais je ne sçache pas, que les Sauvages tirent aucun sucre, ou aucun miel du suc des fleurs, comme faisoient autrefois les Sgantes, Peuple d'Afrique, lesquels égaloient en ce point le travail des Abeilles[1].»

L'auteur termine par ces observations, fort teintées de lyrisme[2]:

> Les Poëtes, dans les descriptions qu'ils font de l'Age d'or, ou des Siècles qui peuvent lui être comparés, nous disent entr'autre merveilles, que les chênes les plus durs distilloient du miel, ou qu'il en distilleront. S'ils ont prétendu mettre cela de niveau avec leurs Hyperboles, ou d'autres Phénomènes purement symboliques & metaphoriques, comme quand ils disent que le miel coulera des rochers; que les buissons produiront des grappes de raisin; qu'on verra sortir des fontaines de lait & de vin; nos Sauvages font voir qu'ils en sçavent plus qu'eux, ayant sçu tirer des érables, qui sont une espéce de chêne très-dur, un suc naturel, lequel a autant, ou plus d'agrément que le miel que font les Abeilles.

D'ores et déjà, la récolte de l'eau d'érable entraîne des complications de toutes sortes. Les avertissements de Bégon ne seraient pas écoutés après 1716. Les abus, relevés dans Bellechasse, s'appliqueraient désormais à toute la colonie. Le 5 avril 1727, l'intendant Claude-Thomas Dupuy défend à tous les seigneurs, habitants, charretiers, charpentiers, charrons, tonneliers et menuisiers d'entailler aucun bois sur les terres d'autrui, sous peine de cent livres d'amende et de punition corporelle contre ceux qui ne peuvent pas réparer les dommages qu'ils auront ainsi causés[3]. Les seigneurs, comme leurs censitaires, sont tenus d'obéir à la présente consigne. Par ailleurs, c'est la première fois que nos sucriers risquent la prison ou la bastonnade. L'intendant s'est alors rendu à la requête formulée par les Jésuites, ainsi que par les sieurs Sarrazin et Lanouillier, tous deux membres du Conseil Supérieur, et Marie-Anne Beccart de Grandville, veuve de Pierre-Jacques de Joybert, «comme Dame du fief et seigneurie de l'Islet-du-Portage, joignant le fief de Kamouraska»[4].

Même si la suppliante ne trouve pas à affermer «et menager les érablières qui sont sur les terres non concédées ou réservées pour son domaine seigneurial»[5], il est néanmoins nécessaire de conserver les bois de service. D'importants propriétaires terriens ne se formaliseraient même pas d'entailler tous ces arbres à leur gré. A la propre demande de la veuve Joybert, Dupuy fait défense «aux seigneurs, voisins de la dite seigneurie, à leurs tenanciers et à toutes

---

[1](Joseph-François) Lafitau, *op. cit.*, III: 142.

[2]*Ibid.*, III: 143.

[3]*Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec et Ordonnances et Jugements des Intendants du Canada*, (3 vol., Québec, 1854-1856), III: 151.

[4]*Loc. cit.*

[5]*Loc. cit.*

autres personnes généralement de couper, faire couper, enlever, ni faire des entailles ou des coupes pour faire couler la sève des arbres et le suc des érables qui restent sur les dites terres non concédées et sur celles réservées dans toute l'étendue de la dite seigneurie de l'Islet-du-Portage, sans au préalable en avoir eu une permission par écrit de la suppliante ou de ceux qui seront chargés de ses pouvoirs. . .»[1]

Transportons-nous à Yamaska, où la seigneuresse s'en remet à l'intendant pour que cesse l'entaillage des arbres de son domaine. Hocquart rend justice le 19 juillet 1730. Désormais, ceux qui recueillent la sève des érables de Yamaska, sans la permission de la dame de Thierson, sont passibles de vingt livres d'amende au profit de la fabrique du lieu[2]. Après la messe dominicale, les habitants se groupent sur le parvis de l'église pour entendre ce qui suit[3]:

> Sur les plaintes que nous ont été portées par la Dame de Thiersan, que plusieurs habitans s'ingèrent de couper des bois sur ses seigneuries sans sa permission, et qu'ils gâtent les érables en les entaillant pour faire du sucre.
> Nous defendons à tous les habitans des dites seigneuries et autres seigneuries circonvoisines, de couper ni transporter aucun bois dans l'étendue des dites seigneuries, et de faire des entailles aux érables pour faire du sucre, sans la permission de la Dame de Thiersan, à peine de vingt livres d'amende, applicable à la fabrique de la paroisse de Masca; laquelle sera payée sur le certificat du Père Pierre, Récollet, Missionnaire de la dite paroisse, et du capitaine de la côte, auquel nous enjoignons de tenir la main à l'éxécution de notre présente ordonnance. . .

La même année, Michel Sarrazin adresse un mémoire à l'Académie royale des Sciences. L'auteur, médecin du roi et membre du Conseil Supérieur de Québec, traite alors longuement de la sève, de l'érable et de la fabrication du sucre. Profitant de l'occasion, il envoie quatre spécimens de l'arbre au Jardin Royal. L'un d'eux atteint de 60 à 80 pieds de hauteur et donne un liquide sucré que les Indiens et les Français recueillent des premiers jours d'avril à la mi-mai. Pour l'obtenir, «on fait à l'arbre une ouverture d'où elle (l'eau) sort dans un vase qui la reçoit, et en la laissant évaporer, on a environ la vingtième partie de son poids, qui est de véritable sucre propre a être employé en confitures, etc.»[4] Toujours d'après le disciple d'Esculape, un érable de trois à quatre pieds de circonférence donnera, durant la saison printanière, de 60 à 80 livres de sucre sans rien perdre de sa vigueur. Si l'on exigeait plus, on affaiblirait l'arbre et on avancerait sa vieillesse.

Sarrazin termine par ces observations sur la sève. Pour qu'elle soit sucrée, le pied de l'arbre doit être couvert de neige. De plus, il faut que cette neige fonde au soleil et non à l'air. L'eau d'érable qui ne semble pas bonne à faire du sucre, le deviendra une demi-heure, ou tout au plus une heure, après que la neige aura commencé à fondre autour des racines. Enfin, il devra avoir gelé la nuit précédente[5].

---

[1]*Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec et Ordonnances et Jugements des Intendants du Canada*, (3 vol., Québec, 1854-1856), III:151.

[2]*Ibid.*, III: 461.

[3]*Loc. cit.*

[4]Abbé Laflamme «Matériaux pour servir à l'histoire de la science en Canada.» (Cf. *Mémoires de la Société Royale du Canada*, 1887, section IV), p. 21.

[5]*Loc. cit.*

Quelques années plus tard, en 1737, Mère Marie Duplessis nous fournit d'intéressants détails sur l'industrie de l'érable et sur les divers moules à sucre. A ce sujet, la supérieure de l'Hôtel-Dieu de Québec écrit à un apothicaire de Paris[1]:

> Je me suis chargée de vous parler du sucre d'érable et de plaine dont vous désirez être instruit. La différence qui se trouve entre ces deux sortes de sucre, c'est que l'un est tiré d'un arbre qu'on nomme Erabe et l'autre d'un arbre qu'on nomme Plaine. On trouve ce dernier plus doux et meilleur pour la poitrine que celuy dérabe quoi qu'on y serve ici de tous les deux pour les rhumes ou pour adoucir et apaiser la toux; on en met un peu dans la bouche comme on ferait de certaines tablettes de réglisses ou autres, on en fait du sirop qui a la même propriété, on la boit mêlée avec de l'eau. Pour la façon dont il se fait (le sucre d'érable) rien n'est plus simple: on fait une coche à un arbre dérable ou de plaine, on y pique un couteau et on pose un caisseau au-dessous, en sorte que dans le temps que la chaleur du soleil fait monter la sève dans l'arbre, elle coule assez abondamment par cette ouverture pour qu'on en tire beaucoup d'eau sucrée; la chaleur de la nuit où il gèle encore fait retirer la sève dans les racines de l'arbre et quand le soleil revient l'eau recommence à couler; les sauvages et les habitants en retirent parfois des barriques, ils en boivent avec régal, mais ordinairement, ils la font bouillir; ceux qui ne veulent que du sirop le tirent quand il est cuit; quand ils veulent du sucre, ils le laissent épaissir à un certain degré, puis ils le versent dans des moules d'écorce et quand il est froid, il est ferme et dur et retient la figure qu'on lui donne; les Français en font de petites tablettes dans des cartes à jouer ou autres petits moules.

Chez l'Indien, la cueillette de la sève est accomplie par les femmes. Elles en feraient du sirop et même des pains de sucre, ce qui implique l'usage de moules. Mais l'autochtone ne se révélerait pas aussi bon sucrier que le Blanc, n'ayant jamais réussi à raffiner les produits de l'érable. Le Beau ne parle pas autrement en 1738[2]:

> Les Femmes (indiennes) font aussi du sucre qu'elles tirent du suc des arbres & en particulier des Erables. Dans le mois de Mars. lorsque le soleil a pris un peu de force & que les arbres commencent à entrer en sève, elles font des incisions transversales avec la hache sur le tronc de ces arbres, d'où il coule en abondance une eau qu'elles reçoivent dans de grands vaisseaux d'écorce. Elles font ensuite bouillir cette eau sur le feu qui épaissit en consistence de syrop ou même de pain de sucre, selon le degré ou la consistance qu'elles veulent lui donner. Il n'y a point pour cela d'autre mystère. Les François le travaillent mieux que les Sauvagesses, de qui ils ont appris à le faire: mais ils n'ont pu encore venir à bout de le blanchir & de le raffiner. Pour que les arbres donnent leur eau en abondance, il faut qu'il y ait au pied une certaine quantité de neige, qui entretienne leur fraicheur; qu'il géle bien pendant la nuit & que le jour soit pur & serain, sans vent ni nuages.

A l'instar de Sarrazin, un autre chercheur, Pierre Kalm, s'intéresse à l'érable et à la production du sucre. Étant à Philadelphie en septembre 1748, le Suédois note que la hauteur de l'érable à sucre de Pennsylvanie n'atteint pas le tiers ou même le quart de celle de l'érable du Canada[3]. L'année suivante, au mois d'août, Kalm est à Lorette, près de Québec, où il grimpe sur le faîte de la plus haute montagne dans l'espoir d'y découvrir des espèces inconnues de la flore

---

[1]Louis-Philippe Audet, *La Cabane enchantée* (Montréal, 1960), 18, 19, 20.

[2]*Avantures| du| S^r C. Le Beau,| avocat en parlement,| ou| Voyage| curieux et nouveau,| Parmi les Sauvages de l'Amérique Septentrionale.|*, (2 vol., A Amsterdam, Chez Herman Uyt Werf, MDCCXXXVIII.), II: 45-46.

[3]Pierre Kalm, Voyages en Amérique. *Mémoires de la Société historique de Montréal*, septième et huitième livraisons, (2 vol., Montréal, 1880), I: 45.

indigène. Le naturaliste précise que l'érable à sucre guérit les brûlures[1]. De passage à Québec le 16 du même mois, il ajoute que la plante soulage également les écorchures[2]. Bien avant, Gaulthier lui accorde d'autres propriétés bienfaisantes. Pris en tablettes ou en sirop, le sucre d'érable, selon le médecin du roi, guérirait les maladies des bronches[3]. L'arbre a pourtant d'autres propriétés. Le 7 septembre, Kalm séjourne entre la Petite-Rivière et Québec, d'où il écrit: «Le champignon de bois s'emploie ici très fréquemment en guise d'amadou[4]. Celui de l'érable à sucre est le plus estimé; vient ensuite l'agaric[5] de l'érable rouge, puis celui du merisier; enfin, à défaut d'un meilleur substitut de l'amadou, on se contente du champignon qui croît sur le tremble[6].» Poursuivant son voyage, Kalm est à Montréal le 25 courant, où il note qu'«on extrait beaucoup de sucre en Canada de la sève de l'érable à sucre, de l'érable rouge et du merisier, de la sève du premier arbre surtout. On la fait couler, dit-il, au moyen d'incisions pratiquées sur l'arbre»[7]. Déjà, on préfère la sève de l'érable à celle de tout autre feuillu. L'eau sucrée du merisier est également fort goûtée. On en fabrique du sirop jusqu'au début du présent siècle.

Comme l'ont fait avant lui deux ou trois voyageurs, Kalm rapporte que l'on tire un sucre brut de la plante du «cotonnier». Écoutons-le dire, le 12 juillet, alors qu'il herborise près des redoutes du fort Saint-Frédéric[8]:

> L'Asclépiade de Syrie, ou comme les Français l'appellent ici, le «cotonnier», vient en abondance dans le pays, sur les flancs des collines sises près des rivières, ou ailleurs, aussi bien dans un endroit sec et les éclaircies des bois que dans un sol riche et meublé. Un suc laiteux sort de la tige lorsqu'elle est coupée ou brisée, ce qui fait croire que la plante est quelque peu délétère. Cependant les Français du Canada en mangent au printemps les jeunes pousses préparées comme des asperges, et ne s'en portent pas plus mal, ces premiers jets n'ayant pas eu le temps de s'imprégner du poison. Ses fleurs sont très odorantes, et remplissent les bois de leurs exalaisons, ce qui rend une premenade dans la forêt extrêmement agréable, surtout le soir. Les Français font du sucre avec les fleurs de l'asclépiade, que pour cet objet ils ont soin de cueillir le matin, lorsqu'elles sont encore toutes couvertes de rosée. Cette rosée, exprimée et bouillie, produit un sucre brun excellent et d'un goût agréable. Les cosses de cette plante, lorsqu'elles sont mûres, contiennent une sorte de ouate qui renferme la graine et ressemble a du coton, d'où lui vient son nom français. Ce coton est l'édredon des pauvres[9]; ils le recueillent et en font des lits, surtout pour leurs enfants, aussi moelleux que des lits de plumes. L'asclépiade fleurit en Canada entre la fin de juin et le commencement de juillet, et ses graines sont mûres au milieu de septembre. Les chevaux n'en mangent jamais.

Vers le même temps, un officier français, qui séjourne au Canada, parle abondamment de la cueillette et de la fabrication du sucre. Comme nous le disions précédemment, une lame de couteau tient souvent lieu de chalumeau.

---

[1]Pierre Kalm, Voyages en Amérique, *Mémoires de la Société historique de Montréal*, septième et huitième livraisons (2 vol., Montréal, 1880), II:122.

[2]*Ibid.*, II: 132.

[3]Antoine Roy, *Les Lettres, les sciences et les arts au Canada sous le régime français*, (Paris, 1930), 148.

[4]Substance spongieuse provenant de divers arbres, notamment du chêne et du frêne, et préparée pour prendre feu aisément.

[5]Espèces de champignons parasites, qui poussent sur les arbres, et avec lesquels on prépare l'amadou.

[6]Pierre Kalm, *op. cit.*, II: 171.

[7]*Ibid.*, 224.

[8]*Ibid.*, 22, 23.

[9]Les habitants plus riches utilisent les plumes de volailles.

Après ébullition, l'eau passe du sirop à une espèce de cassonade avant de se transformer en sucre. Ces diverses opérations demandent quelque quatre heures de cuisson, soit deux pour le sirop et autant pour le sucre. La «cassonade» est alors déposée dans des jattes de bois pour qu'elle y prenne forme et y durcisse. Par la suite, l'habitant s'inspire de ces récipients pour creuser ses premiers moules «permanents» à même des pièces de pin, d'érable ou de frêne. De leur côté, les voyageurs ne pérégrinent jamais sans apporter de petites tablettes de sucre dans leurs bagages. Ignore-t-on que l'eau d'érable peut devenir du vinaigre et même une boisson semblable au cidre? Vers 1752, ce même militaire nous l'apprend ainsi[1]:

> L'érable est le plus remarquable de tous ces bois à cause de l'abondance d'eau délicieuse, douce, fraiche, claire, sucrée et fort saine que cet arbre distille pendant les mois de février et mars de chaque année, si on ne le fatigue pas trop, car autrement il meurt. La manière d'en extraire l'eau est fort simple: lorsque la sève commence à monter aux arbres avec un peu d'abondance, on fait une entaille au bas, à la hauteur de trois pieds environ en forme de talus; on y introduit soit une lame de couteau ou un morceau de bois taillé de la même manière, et sur laquelle coule l'eau comme une gouttière avec assez d'abondance pour tirer d'un fort arbre, depuis le soleil levant jusqu'à son couchant, vingt à vingt cinq sceaux de cette eau qui tombe dans un grand vase que l'on transvide, à mesure qu'il s'emplit, dans de grandes chaudières qui sont sur un bon feu pour faire bouillir l'eau qui d'abord se forme en sirop, ensuite en cassonade, jusqu'à concurrence de douse à quinze livres par jour; alors on met cette cassonade dans des jattes de bois[2] où elle durcit en forme de pain rond. On peut tirer du même arbre de cette eau pendant cinq ou six jours de suite, en ayant soin de faire de nouvelles tailles chaque jour, et toujours du côté du midi du soleil, en observant qu'il ait fait froid la veille, que le soleil soit serein et que le vent ne soit ni froid ni fort. Le moment où l'on s'aperçoit que l'arbre n'a plus de sève c'est lorsque l'eau vient blanchâtre et coule lentement, alors on peut en faire du vinaigre, ou de la boisson comme du cidre, mais toujours quand elle a bouilli en cassonade, et si on ne cesse pas de tirer. Il faut deux bonnes heures de cuissons pour la former en sirop et deux autres heures pour le sucre qui est toujours brun, très pectoral et ne brûlant jamais l'estomac. On fait de ce sucre en petites tablettes comme du chocolat afin de le transporter plus facilement en voyage; il se garde très longtemps au sec, autrement il se moisirait et se gâterait par l'humidité. Les érables sont ordinairement garnis de grosses loupes que l'on coupe et fait sécher au soleil, on en fait une espèce d'amadou que les Canadiens appellent tondre.

En 1755, François Gaulthier[3], successeur de Michel Sarrazin comme médecin du roi au Canada, soumet un rapport sur la flore canadienne à l'Académie royale des Sciences. Il s'agit de recherches et d'observations faites durant les premières années de son séjour en Nouvelle-France. Plusieurs pages du mémoire sont consacrées à l'exploitation de nos érablières. Retenons quelques observations sur l'abondance de la sève. Le 24 mars 1745, par une température de sept degrés sous zéro (centigrade), Gaulthier entaille plusieurs érables aux

---

[1] *Voyage au Canada dans le Nord de l'Amérique septentrionale fait depuis L'An 1751 A 1761* par J. C. B., (Québec, 1887), 150, 151.

[2] Grande écuelle de bois. Espèce de vase de bois, de faïence, etc., rond, tout d'une pièce et sans rebord (Bescherelle, II: 285).

[3] Originaire de la paroisse de la Croix, diocèse d'Avranche, en Normandie, il est fils de René Gaulthier de Lupénin et de Françoise Colin. Nommé médecin du roi en Canada en 1742. Élu correspondant de l'Académie royale des Sciences le 27 mars 1745. A Sainte-Anne de la Pérade, le 12 mars 1752, il épouse Marie-Anne Tarieu de la Pérade. François Gaulthier décède à Québec le 11 juillet 1756, emporté par la fièvre pestilentielle.

environs de Québec. Résultat: «la plus grande des entailles donna dans l'espace de 24 minutes plus d'une chopine d'eau sucrée, mesure de Paris»[1].

L'étude abonde en détails de toutes sortes sur la fabrication du sirop et du sucre. Comme ses prédécesseurs, l'auteur rappelle que les Indiens ont appris cette industrie aux habitants du pays. Après avoir recueilli environ une demi-barrique d'eau, on la fait bouillir dans une chaudière de cuivre ou de fer. Il se forme «une matière grasse, onctueuse & sucrée, qui a la consistance d'un sirop fort épaissi»[2]. Plus de doute possible, nous obtiendrons bientôt du sucre. Relativement aux moules, le disciple d'Esculape précise qu'on verse le tout dans «des vases de terre ou bien des vases faits avec l'écorce de bouleau ou d'autres matières si on en a»[3].

Le sucre d'érable va continuer d'être recherché des plus fins gourmets, tant pour sa saveur que pour sa qualité. A peine arrivé en Nouvelle-France, Montcalm écrit à la supérieure de l'Hôtel-Dieu de Québec, le 11 octobre 1756, pour la prier d'envoyer à Madame de la Bourdonnaye, à Paris, «six bouteilles de baume de Canada et dix livres de suc d'érables dans une caisse bien amarée»[4].

Les visiteurs recherchent autant les produits de l'érable après la Conquête. Un officier britannique, Thomas Anburey, séjourne au pays durant la campagne canado-américaine. Voyons ce qu'il écrit de Québec, le 5 novembre 1776[5]:

> *The maple tree yields in great quantities a liquor which is cool and refreshing, with an agreable flavor. The Canadians make a sugar of it, a very good pectoral, and used for coughs. There are many trees that yield a liquor they can convert into sugar, but non in such abundance as the maple. You will no doubt be surprized to find, in Canada, what Virgil predicted of the Golden Age, Et dura quercus fudabunt roscida mella.*

Cette dernière citation nous laisse perplexe. Le militaire a-t-il lu Lafiteau? A tout événement, un autre voyageur, Isaac Weld, s'étend longuement sur le sujet. Selon lui, il y a *two kinds of this very valuable tree in Canada; the one called the swamp maple, from its being generally found upon low lands; the other, the mountain or curled maple, from growing upon high dry ground*[6]. La première variété donnerait une sève plus abondante mais moins sucrée que la seconde. Veut-on savoir combien il en faut pour faire une livre de sucre? *A pound of sugar*, précise Weld, tout à la fin du XVIII^e siècle, *is frequently procured from two or three gallons of the sap of the curled maple, whereas no more than the same quantity can be had from six or seven gallons of that of the swamp*[7].

Un érable d'environ 20 pouces de diamètre peut facilement produire quelque cinq livres par an, et ce, pendant un cycle d'une trentaine d'années. Par ailleurs, l'arbre entaillé à la hache tarit plus vite que celui percé à la tarière. La première méthode est plus courante, d'observer le voyageur, car elle facilite

---

[1] *Le Bulletin des Recherches Historiques*, mars 1931, p. 129.

[2] *Ibid.*, 131.

[3] *Ibid.*, 132.

[4] Benjamin Sulte, *Mélanges Historiques*, vol. 7, (Montréal, 1921), 52, 53.

[5] Thomas Anburey, *Travels through the interior parts of America in a series of letters by an officer*, (2 vol., London, MDCCLXXXIX), I: 89.

[6] Isaac Weld, *Travels through the states of North America and the Provinces of Upper and Lower Canada, during the years 1795, 1796 and 1797*, (London, 1799), 219.

[7] *Loc. cit.*

un meilleur écoulement de la sève. C'est tout à l'avantage du fermier. La fabrication du sucre étant plus rapide, il pourra consacrer plus de temps aux autres travaux de la terre. Notons que Weld parle plutôt de maison que de cabane, ce qui voudrait dire que la sève est généralement bouillie à la demeure même de l'habitant, sa cueillette coïncidant presque avec les préparatifs des semailles.

D'après Weld, la boisson sucrée s'obtient toujours de la même manière. C'est ainsi qu'il écrit[1]:

> *The most approved method of getting the sap is by piercing a hole with an auger in the side of the tree, of one inch or an inch and half in diameter, and two or three inches in depth, obliquely upwards; but the most common mode of coming at it is by cutting a large gash in the tree with an axe. In each case a small spout is fixed at the bottom of the wound, and a vessel is placed underneath to receive the liquor as it falls.*

De l'avis du visiteur, l'érable doit être entaillé durant six ou sept années avant qu'il ne donne une bonne récolte. La sève est alors moins sucrée mais plus abondante, de sorte qu'un arbre produit plus de sucre après quelques années d'exploitation.

Le sucre d'érable serait le seul sucre brut à l'usage des campagnards comme des citadins. Il est vendu à presque tous les marchés. Détail intéressant sur les moules: *The most common form in which it is seen is in loaves or thick round cakes, precisely as it comes out of the vessel where it is boiled down from the sap*[2]. Le moule de bois, comme nous le connaissons, n'est donc pas encore d'usage courant à l'époque. Ce sucre est dur et rougeâtre. Aussi doit-on le gratter avec un couteau, ce qui donne une espèce de poudre semblable à la muscade antillaise ou au sucre granulé. Si le sucre d'érable est bouilli avec du citron, des blancs d'œufs et d'autres ingrédients habituellement employés pour traiter le sucre ordinaire, il égale le meilleur sucre des Antilles[3].

D'après Weld, un médecin de Québec, le docteur Nooth, aurait réussi à raffiner du sucre d'érable et à le rendre aussi délicieux que le sucre blanc d'Angleterre. Pour convaincre les Canadiens du succès de ses recherches, le disciple d'Esculape exhibe un pain de sucre dont les trois parties sont respectivement à l'état primitif, granulé et raffiné. Le docteur Nooth conclut qu'il serait avantageux de fonder à Québec une industrie pour opérer pareille transformation[4]. Peu après, des tentatives y sont faites sans trop de succès, car le principal responsable ne possède pas de capitaux suffisants pour mener à bien l'entreprise.

Normalement, d'observer Weld, une telle initiative devrait être vouée au succès, car le Canada compte de vastes étendues couvertes d'érables. Lorsque le bois est varié, on trouve de 30 à 50 érables à l'acre. A courte distance du Saint-Laurent, il se trouve de pareils terrains pour aussi peu qu'un shilling l'acre. C'est un placement intéressant, si l'on considère que chaque arbre produit environ cinq livres de sucre par an, pour une période d'au moins deux

---

[1]Isaac Weld, *Travels through the states of North America and the Provinces of Upper and Lower Canada, during the years 1795, 1796 and 1797* (London, 1799), 219.

[2]*Loc. cit.*

[3]*Loc. cit.*

[4]*Ibid.*, 221.

décennies. D'autre part, l'érable peut être facilement planté pour remplacer ceux qui tombent de vieillesse, qui meurent de maladie ou qui sont frappés par la foudre. Et le voyageur de faire des remarques susceptibles d'améliorer la technique de nos sucriers. Ainsi, les arbres pourraient être plantés en rangées parallèles, ce qui simplifierait d'autant la récolte de l'eau[1].

Jusqu'alors, on n'estimait pas avantageux d'employer des hommes et des chevaux aux érablières. Weld ne partage pas cet avis, qui s'appliquerait plutôt aux États-Unis qu'au Canada. Chez nous, des sentiers conduisent aux confins de toutes les érablières, dont les plus éloignées ne se trouvent qu'à quelque six milles d'un village. Comme la saison des sucres ne dure pas six semaines, il serait relativement facile d'y transporter la nourriture et les effets nécessaires aux hommes et aux animaux. A ce propos, le visiteur recommande la construction d'un abri, en plein bois. Comme nous le disions précédemment, l'eau sucrée est alors traitée à la maison même de l'habitant. C'est à la suite de cette dernière suggestion qu'on a commencé d'ériger les traditionnelles «cabanes à sucre»[2].

Toujours selon Weld, les membres de la famille recueillent la sève, qui coule dans des vaisseaux placés au pied de chaque arbre, pour ensuite la transporter, à bras, au chaudron tout près. A l'époque, il n'est pas encore question de faire la «tournée» avec une traîne tirée par un solipède. Là-dessus, Weld soumet un plan qui ne manque pas d'originalité. On placerait un petit dalot de bois sous l'entaille pratiquée à chaque arbre. De cette façon, la sève coulerait dans des réservoirs installés à une vingtaine de verges de distance. On mettrait trois ou quatre de ces récipients sur chaque acre de terrain, puis on ouvrirait des sentiers pour qu'on puisse s'y rendre en charrette. Observons qu'il n'est pas encore question de traîne ou de traîneau. L'eau d'érable serait ainsi facilement et rapidement véhiculée à la bouilloire. *The expense of cutting down a few trees*, de préciser le voyageur, *so as to clear an avenue for a cart, would not be much; neither would that of making the spouts, and common tubs for reservoirs, be great in a country abounding with wood*[3].

Dorénavant, on ne transporterait plus la sève sur de grandes distances, ce qui signifie une économie de temps et de travail. D'autre part, les produits de l'érable deviendraient la principale denrée d'exportation canadienne. Enfin, il est possible de transformer l'eau sucrée en excellent vinaigre. Ayant goûté celui que vient de réussir le docteur Nooth, le naturaliste Kalm le trouve supérieur au vin blanc français. Si on s'avise de le distiller, conclut-il, il devient un alcool très fin[4].

Un autre visiteur, John Lambert, partage l'opinion de Weld quant à la valeur marchande du sucre d'érable. Mais Lambert se penche davantage sur la misère des hommes. Les neiges fondues et les eaux du printemps incommoderaient grandement les travailleurs. Le sucre en pains durcit dans des soupières et des saucières. Il est brun car les Canadiens ne se préoccupent guère de le raffiner, même s'ils y ajoutent quelquefois de la fleur de farine. Au con-

---

[1] *Ibid.*, 222.
[2] *Loc. cit.*
[3] *Ibid.*, 223.
[4] *Ibid.*, 224.

traire, le sucre du Haut-Canada est plus blanc et peut avantageusement rivaliser avec les meilleurs sucres d'Angleterre. Lambert narre à ce propos[1]:

> *Large quantities of maple sugar are sold at about half the price of the West India sugar. The manufacturing of this article takes place early in the spring, when the sap or juice rises in the maple trees. It is very laborious work, as at that time the snow is just melting, and the Canadians suffer great hardships in procuring the liquor from an immense number of trees dispersed over many hundred acres of land. The liquor is boiled down, and often adulterated with flour, which thickens, and renders it heavy: after it is boiled a sufficient time, it is poured into tureens, and, when cold, form a thick hard cake of the shape of the vessel. These cakes are of a dark brown colour for the Canadians do not trouble themselves about refining it. The people in Upper Canada make it very white; and it may be easily clarified equal to the finest loaf sugar made in England.*

Comment mange-t-on le sucre d'érable? Étant donné qu'il est dur, il faut le gratter avec un couteau lorsqu'on veut l'utiliser dans le thé. Autrement, il prend beaucoup de temps à dissoudre. C'est un usage que nous ne connaissions pas. Mais voilà qu'on se sert également du sucre indigène comme dépuratif. Lambert enchaîne à ce sujet: *Its flavour strongly resembles the candied horehound sold by the druggists in England, and the Canadians say that it possesses medicinal qualities, for which they eat it in large lumps. It very possibly acts as a corrective to the vast quantity of fat pork which they consume, as it possesses a greater degree of acidity than the West India sugar*[2]. Le sucre d'érable est encore employé pour empêcher que la viande ne se gâte. Le voyageur ajoute: *Before salt was in use, sugar was eaten with meat in order to correct its putrescency*[3]. Par contre, la coutume de manger de la purée de pommes avec les viandes daterait du même temps. Lambert conclut à ce sujet: *Hence, probably the custom of eating sweet apple sauce with pork and goose, and currant jelly with hare and venison*[4].

Des censitaires paient quelquefois leur rente seigneuriale en sucre du pays, où les érablières sont nombreuses, comme aux seigneuries de Rigaud et Vaudreuil. En 1806, Antoine Quesnel possède une terre dans la concession de la Rivière-à-la-Graisse, à Rigaud[5]. Ce lopin comprend une sucrerie de 110 érables[6] pour laquelle on verse une rente annuelle de 11 livres de sucre au capitaine de milice Villeneuve[7]. N'allons pas croire que le seigneur ne tienne pas à ce revenu. Étant à son manoir de Vaudreuil le 10 février 1809, monsieur de Lotbinière rédige un dernier codicile. «Je donne & Lègue à Ma Chere femme, de préciser le vieux gentilhomme, Les rentes En SuCre que L'on retirera Chaque Année des Seigneuries de vaudreuil & Rigaud pour faire Ses Confitures & C^{a}. tant quelle sera veuve de Moi[8].»

---

[1] John Lambert, *op. cit.*, I: 83,84.
[2] *Loc. cit.*
[3] *Loc. cit.*
[4] *Loc. cit.*
[5] Cette terre fut d'abord concédée à Louis-Amable Boileau, le 17 septembre 1783. Ce dernier la vendit à Joseph Rocquebrune, le 6 octobre 1788 (Greffe Joseph Gabrion). Enfin, celui-ci l'échangea avec Antoine Quesnel pour la terre numéro 14 de la même concession, le 4 avril 1796 (Greffe Gabrion). Ce lopin, qui a front sur la rue Saint-Antoine, longe actuellement la voie ferrée du Pacifique-Canadien, en profondeur.
[6] Censier de la Seigneurie de Rigaut & c (*sic*). 1795. Collection de l'auteur.
[7] Testament olographe et Codiciles de Michel, Eustache, Gaspard, Alain Chartier De Lotbinière Esq^{r} & S^{r} du 10^{me} de février 1809, fait à Vaudreuil. A.J.M.
[8] Il s'agit de François Villeneuve, fils de Simon et de Marie-Madeleine Sabourin. Marié à Rigaud le 7 février 1803, à Marie-Véronique Séguin, fille de Hyacinthe et de Marie-Louise Rouleau.

Au début du XIX^e siècle, les Indiens fabriquent une grande quantité de sucre d'érable pour fins commerciales. Un voyageur, Thomas Verchères de Boucherville, le souligne au printemps de 1812. Vers le 8 avril de la même année, des Outaouais se rendent à son comptoir de traite avec «du sucre fait avec la sève de l'érable et autres objets de commerce»[1]. Trois jeunes gens du parti vont alors chez de Boucherville pour lui dire: «Le vieux chef de notre tribu est arrivé hier soir bien tard avec sa famille dont nous formons partie. Il a beaucoup de sucre, de rats-musqués, de chats sauvages, et quelques castors. Il te demande d'aller t'assoir (*sic*) dans sa loge et fumer le grand calumet; viens au soleil levant, et n'y manque point, car il t'aime beaucoup. Il est content des présents que tu lui as fait (*sic*) l'automne passé. Il vient t'en remercier lui-même, et te dire aussi beaucoup sur la mauvaise conduite d'un marchand de l'endroit qui l'a honteusement trompé en lui vendant de la mauvaise argenterie[2].»

Il s'agissait de l'orfèvre Laferté qui avait échangé de la camelote pour de la fourrure. A tout événement, de Boucherville va trouver le chef, dès le lendemain matin. A peine est-il entré que celui-ci lui tient ce langage[3]:

> Nous avons beaucoup à traiter avec toi cette fois-ci. Les femmes ont fait plusieurs mocaques[4] de sucre quelles ne veulent pas te vendre, n'en sois pas fâché camarade, tu sauras pour quelle raison avant même que le soleil disparaisse à tes yeux.

En effet, quelques heures plus tard, les Indiens vont se payer une petite vengeance qui ne manque pas d'astuce. Deux ou trois jours plus tôt, le magasinier du régiment en garnison à Montréal avait demandé à Laferté de lui procurer du sucre. Flairant une bonne affaire, ce dernier ne se fait pas tirer l'oreille pour acheter une trentaine de «mocaques» de sucre du pays. Une fois chez lui, quelle n'est pas sa surprise de constater que ces récipients sont remplis aux trois quarts de sable[5]. Est bien pris qui croyait prendre.

Vers la même époque, un sagace observateur, Nicolas-Gaspard Boisseau, fait un récit fort détaillé de l'exploitation d'une érablière. Il y est surtout question de l'entaillage des arbres, ainsi que de la fabrication des chalumeaux et des moules d'écorce de bouleau. Le sucre est couramment employé contre le rhume. Voyons ce qu'en dit le narrateur[6]:

> Vers le 25 mars de chaque année, les habitants qui veulent faire du sucre d'érable (seul sucre que l'on fasse dans ce pays) se transportent dans les érablieres, avec un grand chaudron de 10 seaux, des haches, des batte-feux, pierre-fusil, une pelle, et des vivres, Ce qu'ils transportent sur une petite traine à leur cou, étant impossible d'y aller avec des chevaux. Rendus là, ils commencent à faire un trou dans la neige jusqu'à la terre d'environ 20 pieds en superficie, et y élèvent une petite cabane ronde dont le haut au milieu est à jour de deux pieds, pour laisser passer la fumée du feu qu'ils font au milieu de la cabane. Lorsqu'ils l'ont parachevé, ils font des auges de deux pieds de long, sur dix pouces de large, et en font autant qu'ils veulent entailler d'arbres; c'est ordinairement deux ou trois cents.

---

[1]Journal de M. Thomas Vercheres de Boucherville dans ses voyages aux pays d'en Haut, et durant la derniere guerre avec les Americains, 1812-13. (Cf. *The Canadian Antiquarian and Numismatic Journal*, vol. III, Montreal 1901), 64.

[2]*Ibid.*, 65.

[3]*Ibid.*, 66.

[4]Mesure de capacité, telle qu'un quart de baril, alors en usage chez les sauvages.

[5]*Journal de M. Thomas Verchères de Boucherville*, *op. cit.*, 66.

[6]Nicolas-Gaspard Boisseau, *op. cit.*, 25, 26, 27.

Leurs auges creusés, si le temps le permet, c'est-à-dire qu'il soit assez chaud, ils entaillent leurs érables de la maniere suivante: Ils font avec leur hache une entaille oblique de quatre pouces sur deux, et mettent au bord de la coupe, un petit morceau de bois de huit pouces de long, sur un de large, qui est fait en façon de dalle (qu'ils appellent *goudrilles*) dans laquelle l'eau qui sort de l'arbre s'écoule et va tomber dans l'auge qui est au pied et qui peut contenir trois pots.

Sur les cinq heures après midi, ils charoyent l'eau dans des seaux, a la cabane, et ce en raquette. Ils mettent Cette eau dans des cuves ou barriques.

Lorsque l'eau qui coule dans la journée est ramassée, ils mettent leur chaudron plein, sur le feu, et l'y font bouillir à gros bouillon jusqu'à ce que l'eau y soit reduite en sirop. Dès qu'il est épais, c'est alors qu'ils faut beaucoup d'attention pour éviter qu'il ne se gonfle et ne se renverse dans le feu. Ce qu'ils évitent en brassant continuellement ce sirop avec une *spatule* ou palette de bois franc, jusqu'à ce qu'il soit en sucre, ce qu'ils connaissent par le moyen de cette même spatule, qui est percee au milieu de sorte que soufflant sur l'endroit où est le trou, s'ils en sort une petite rotonde ou boule, qui en tombant, sèche aussitot, ils sont certains que leur sucre est cuit. Ils le tirent alors sans perdre de temps, et portent le chaudron sur la neige, continuant de brasser avec la palette jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, pendant ce temps *un petit garçon prepare des moules faits d'ecorce de bouleau de differentes grandeurs*, qu'il pose dans la neige; et dès que le sucre ne bouille plus, il le transvide dans ces moules avec une gamele ou cueiller. Ils le laissent là environ une demi-heure après quoi ils le retirent et le mettent secher à sa fin sur des planches aérées.

Le degré de chaleur pour que les érables coulent est depuis deux degrés et au-dessus, et jamais au-dessous.

Le vent le plus favorable est le sud-ouest et qu'il ait gelé la nuit précédente.

Chaque érable coule par jour deux pots d'eau, et il en faut dix pour faire une livre de sucre, qui se vend dans ce pays douze sols.

Ce sucre est très estimé quoiqu'il soit aussi brun que la cassonade qui nous vient des îles étrangères. Il est très bon pour le rhume; il s'en fait une grande consommation ici. L'on peut faire du sucre tant qu'il y a de la neige au pied des arbres, ce qui dure environ un mois.

La façon d'exploiter l'érablière n'a guère varié depuis l'époque de Boisseau. Certes, l'équipement s'est modernisé et les moules d'écorce de bouleau ont été successivement remplacés par d'autres de bois puis de fer-blanc. Enfin, dès 1821, le français Dainville prétend que les Canadiens fabriquent désormais tout le sucre dont ils ont besoin[1].

Terminons par quelques renseignements sur l'industrie actuelle du sirop et du sucre d'érable. Il y a quelque vingt-cinq ans, M. Ovide Voghel possédait une «sucrerie» de 1,500 «coulants»[2], au Grand-Coteau, à Saint-Marc-sur-Richelieu. L'endroit est avantagé par l'orientation géographique, l'élévation et l'état du sol. Aussi est-il considéré comme un bon prototype d'érablière. Or, chaque «coulant» donne annuellement une livre et quart de sucre ou une pinte et demie de sirop. En passant, pour que le sirop se conserve bien, il doit peser environ treize livres et deux onces au gallon. Il faut ordinairement de trente à trente-cinq gallons de sève pour obtenir un gallon de sirop. Le tonneau qui sert à la cueillette de l'eau sucrée, contient quelque quatre-vingt-dix gallons, dont on tire deux gallons de sirop, après quatre heures de cuisson.

---

[1]D. Dainville, *Beautés de l'histoire du Canada* (Paris, 1821), 483.

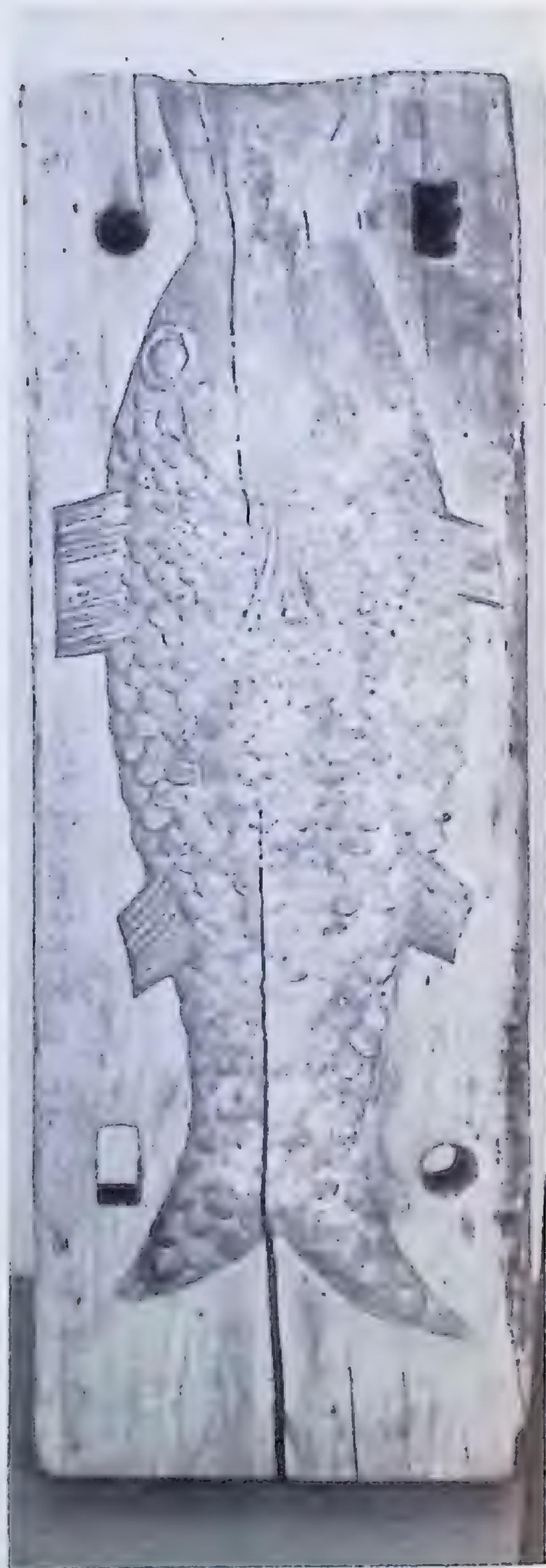
[2]Un «coulant» est un érable dont on recueille la sève pour la fabrication du sirop et du sucre.

Par contre, un gallon de sève, pesant à peu près treize livres et deux onces, peut être converti en quelque neuf livres de sucre après avoir été au feu pendant deux ou trois heures. Durant l'opération, on brasse longuement le sirop avec une spatule. Pour savoir s'il a bouilli à maturité, il suffit de laisser couler un peu du blond liquide sur le bout de la palette. Si le sirop coule en jet continu, c'est signe qu'il est à point. On en jette alors dans un récipient rempli d'eau. Si le sirop flotte et se cristallise, c'est qu'il est temps de le mettre en moule[1].

[1]Notes de M. Ovide Voghel, présentement de Montréal.

PLANCHE 1

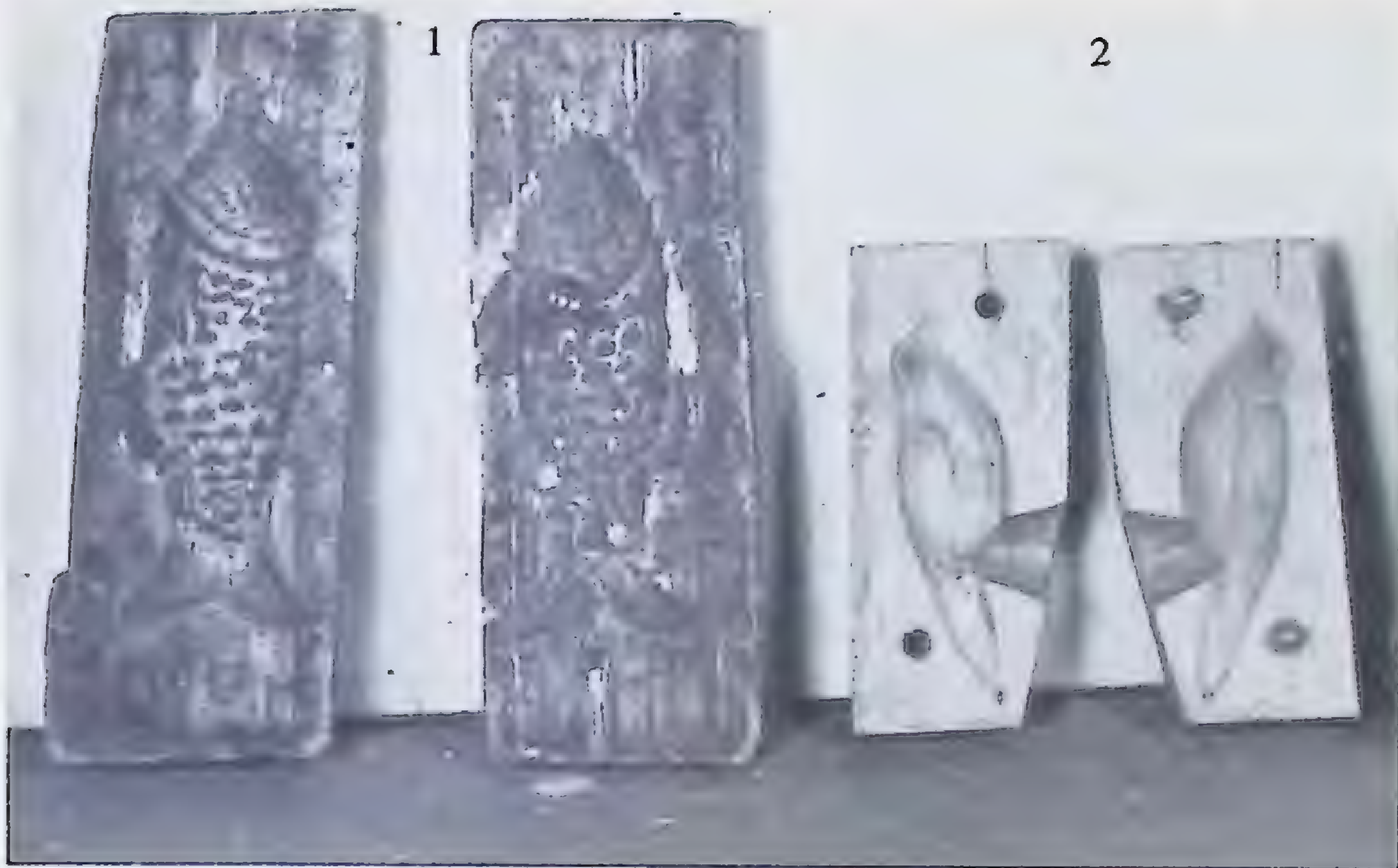




Poisson. 13½" × 4½". Quatre chevilles. Bois de frêne. Acquis par Jean Palardy. Provient de la collection Barbeau.

(MN)

PLANCHE 2





(1) Poisson. 7″ × 2½″. (2) Oiseau. 4½″ × 2″. (3) Oiseau. 7½″ × 4½″. Dessin décoratif de la partie inférieure (amovible).

(CR)

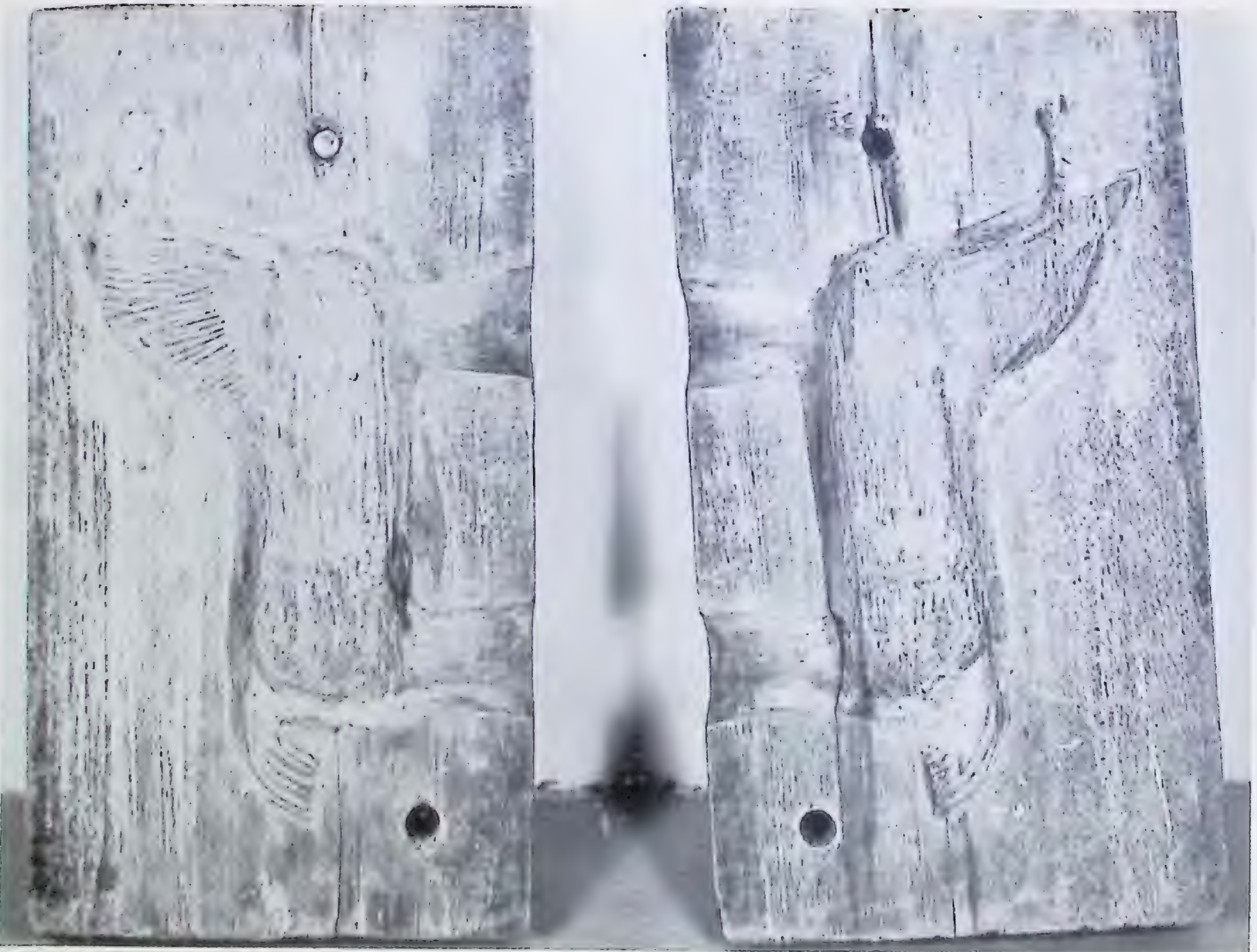
PLANCHE 3



Poisson. 8" × 3" × 3". Bois de pin. Trouvé à Deschaillons.

(S)

PLANCHE 4



Cheval. 11¾" × 6¼". Deux chevilles. Bois de pin. Trouvé par Jean Palardy. Collection Barbeau.

(MN)

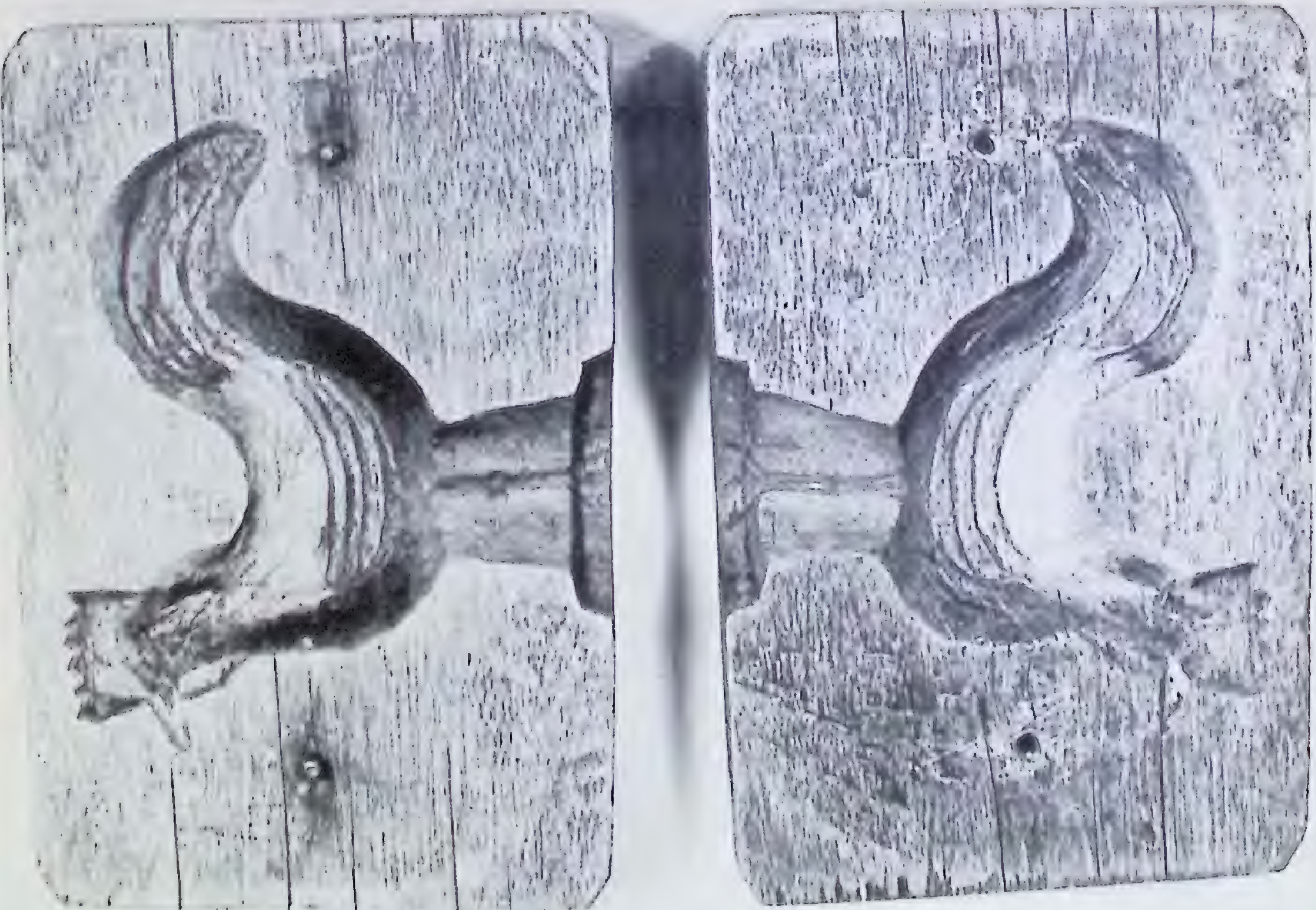
PLANCHE 5



Castor. $10\frac{3}{4}'' \times 5\frac{1}{2}''$. Bois d'érable. Provient du *Pioneer Shop*, Ottawa.

(*MN*)

PLANCHE 6



Coq gaulois. $6\frac{1}{4}'' \times 4\frac{1}{2}'' \times 3''$. Bois d'érable. L'animalier se serait inspiré du coq qui ornait le clocher de l'église paroissiale. Trouvé à Deschaillons.

(*S*)

PLANCHE 7





Pondeuse. 8″ × 4½″ × 2½″. Bois de tilleul. Provient de Deschaillons.

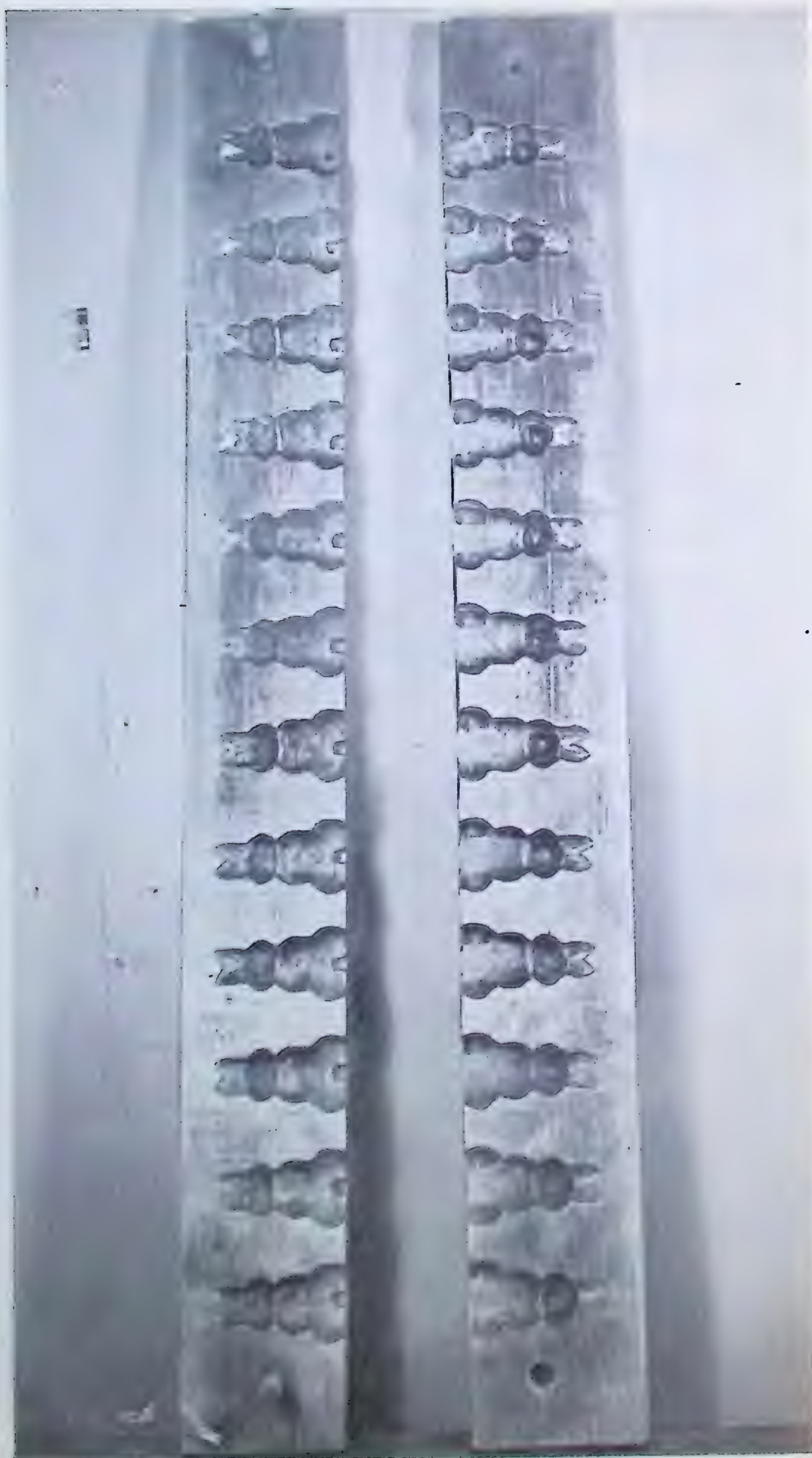
(S)

PLANCHE 8



Lapin. 7″ × 4¼″ × 3″. Bois de pin. Trouvé à Deschaillons.

(S)



«Lapinots». 34″ × 4″ × 1″. Deux chevilles. Chaque «lapinot» mesure 3″ de hauteur. Provient des environs de Québec.

(*M*)



Maison. 6" × 6" × 5". Seize chevilles. Bois de pin. Exacte reproduction de la maison familiale. Moule trouvé chez la famille Gareau, à Très-Saint-Rédempteur (comté de Vaudreuil). L'auteur a trouvé un autre moule absolument identique à celui de la famille Gareau. La pièce, sûrement faite par le même homme, se trouvait dans le voisinage, chez la famille Léopold Brazeau.

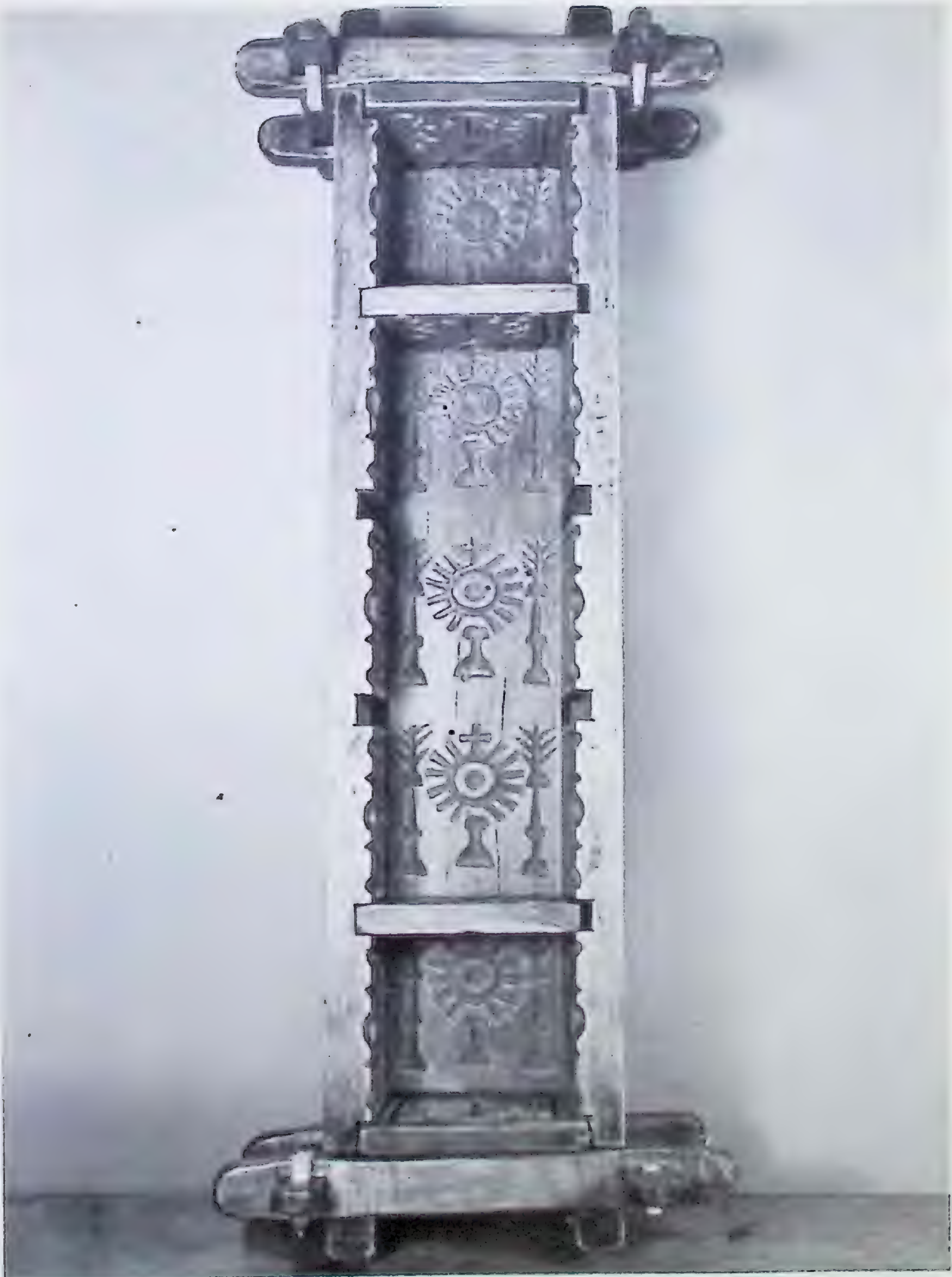
(S)



Pain de sucre provenant du moule précédent.

(S)

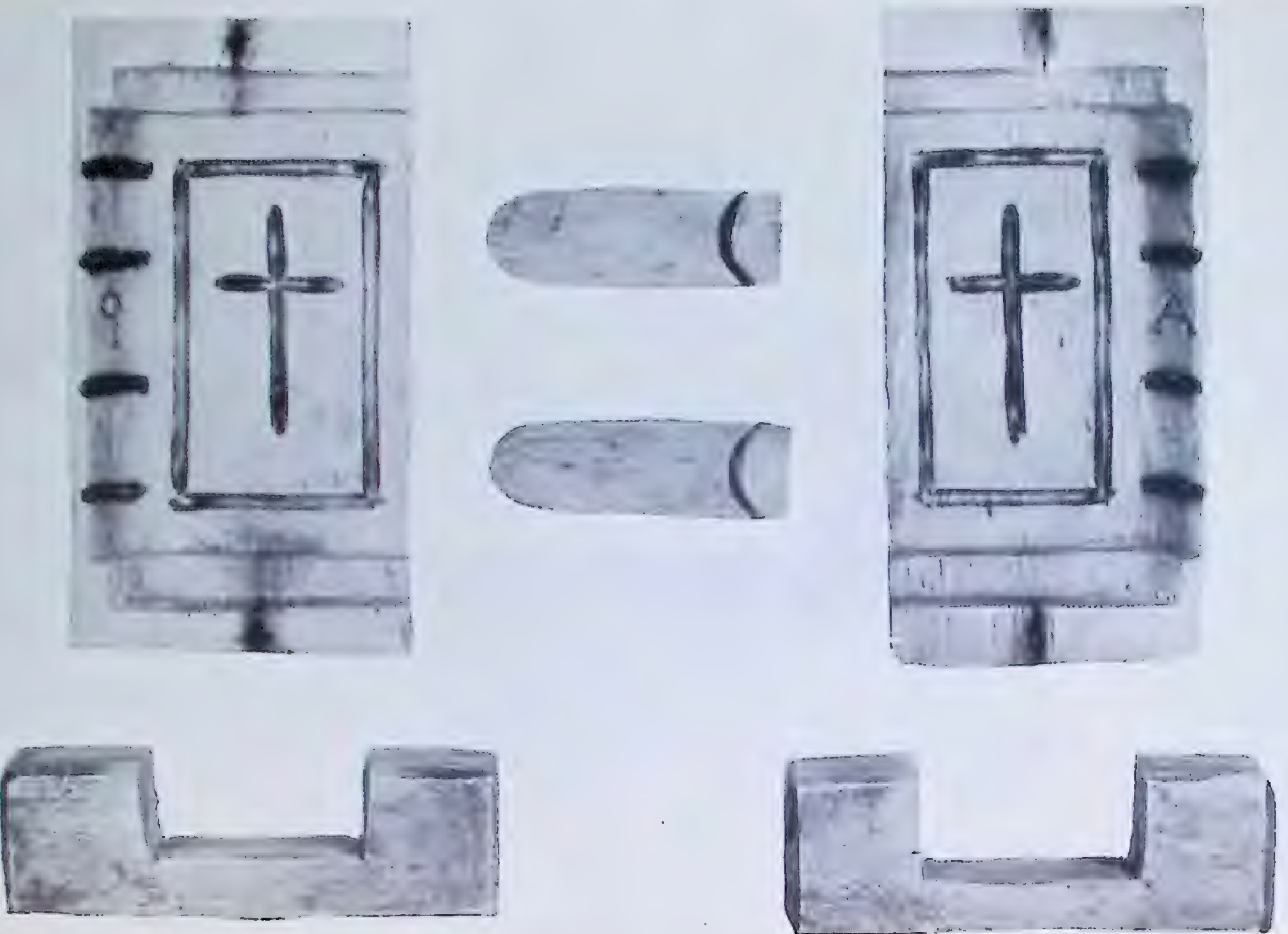
PLANCHE 12



Motif religieux (forme commerciale). 22″ × 4¾″ × 3¾″. Parties amovibles, retenues en place par deux encadrements à mortaise. Le tout entièrement chevillé. Parmi les moules à sucre, c'est l'un des plus beaux sujets religieux connus. Cinq sections. Un ostensoir et deux chandeliers d'autel ont été sculptés au fond de chaque division. Bois d'érable. Provient de Deschaillons.

(B)

PLANCHE 13



Motif religieux—Missel. $4\frac{1}{2}'' \times 2\frac{1}{4}''$. Deux parties amovibles, retenues en place par deux morceaux mortaisés. Une croix gravée sur chaque côté. Un monogramme, P.A., apparaît au dos du «livre». Sans doute les initiales du propriétaire de la *sucrerie*. Région de Chambly.

(*S*)



Pain de sucre provenant du moule précédent.

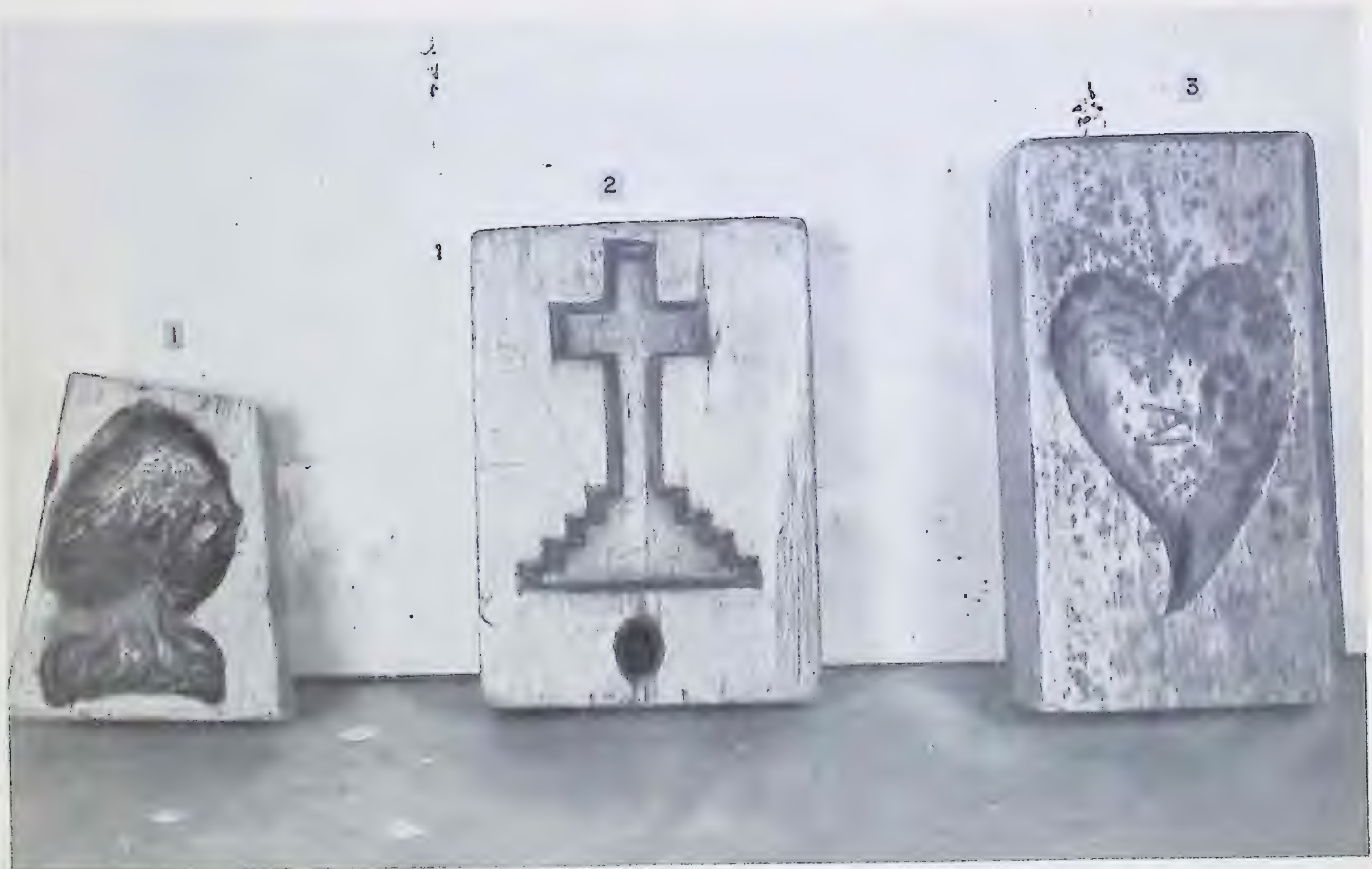
(S)

PLANCHE 15



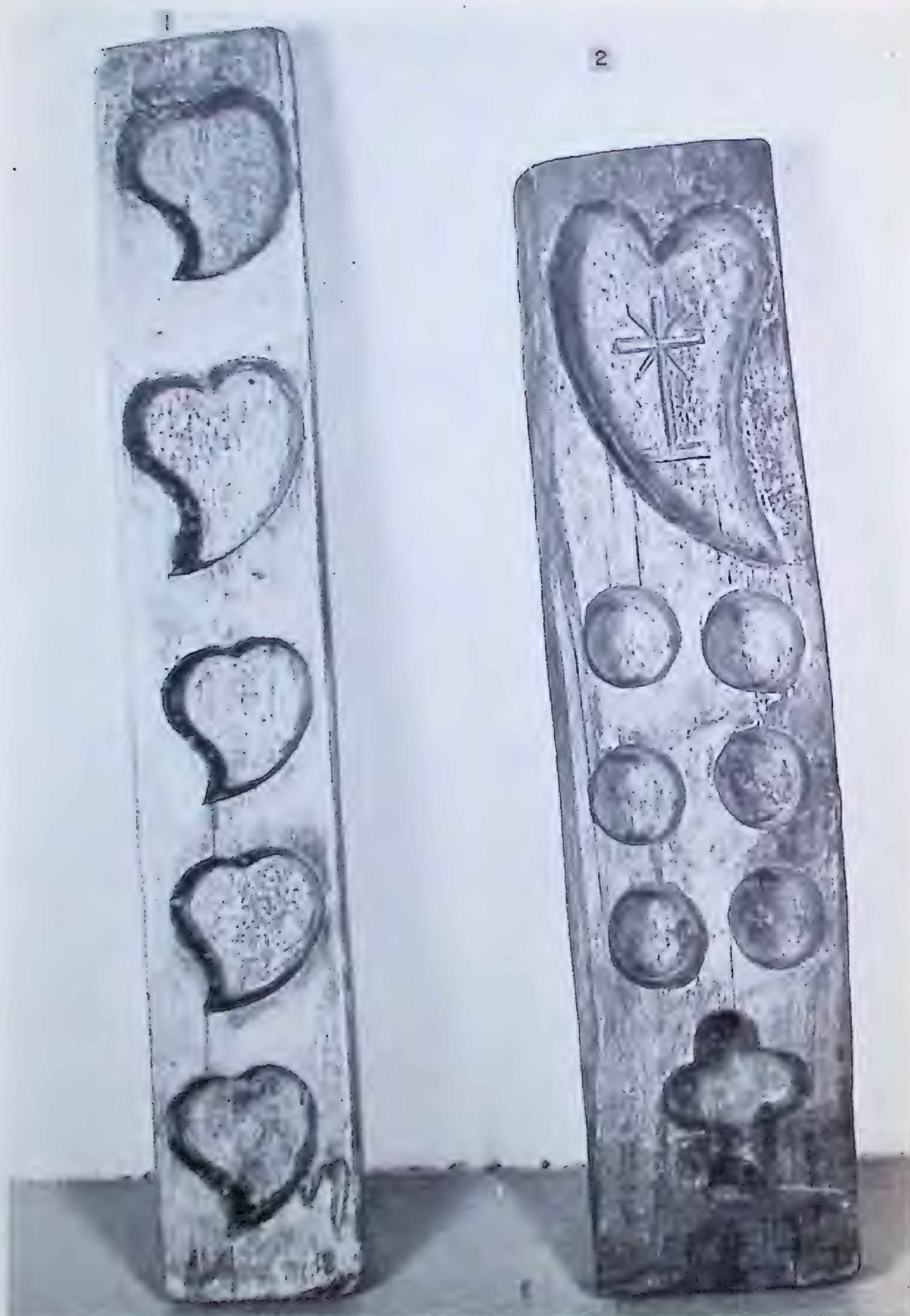
Motifs religieux. 19½″ × 10″. Cinq dessins, dont trois sujets religieux. Cœurs saignants. Bois de pin. Acquis du *Pioneer Shop*, Ottawa.

(*MN*)



(1) Moule creusé au feu: 4½" × 3½". (2) Motif religieux. 6" × 4½". La croix: 4½". (3) Cœur saignant, avec monogramme. 7" × 4".

(*CR*)

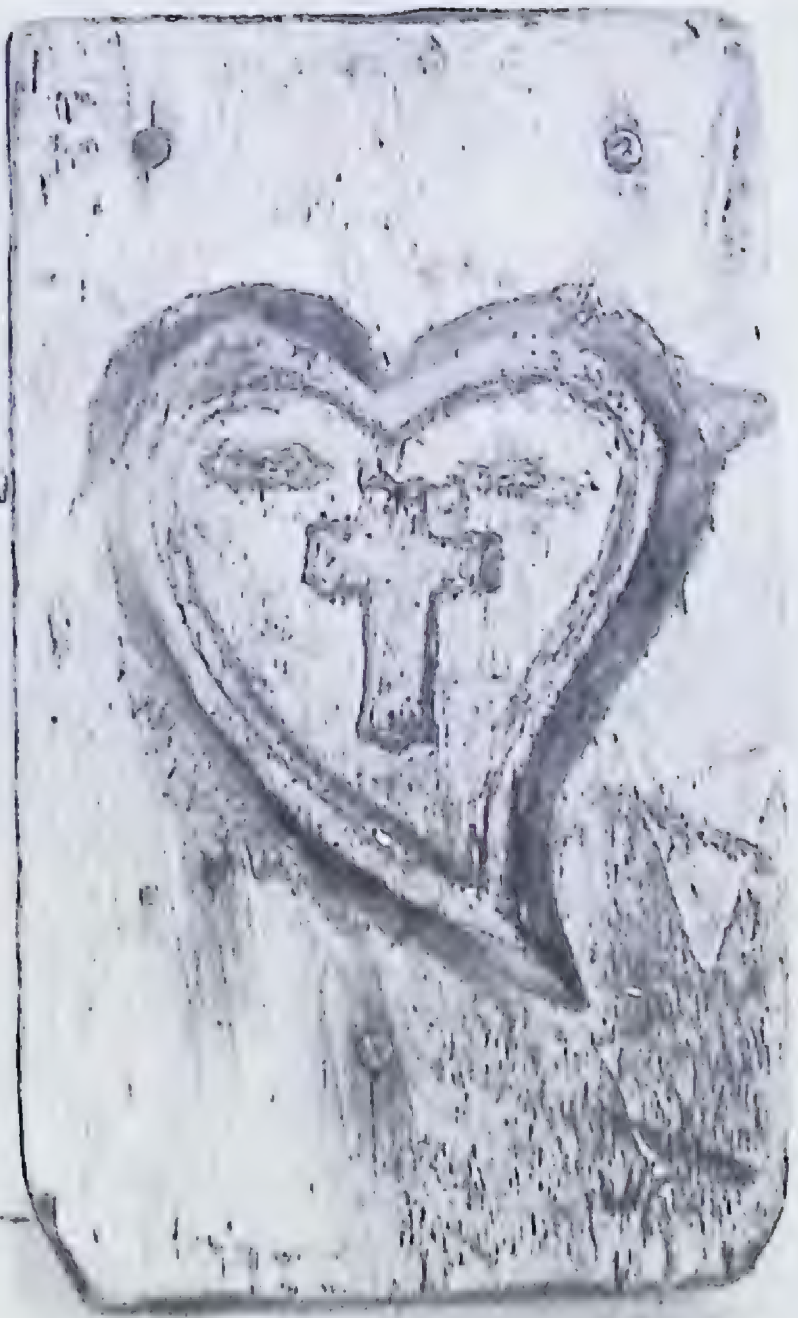


(1) Cœurs saignants. $21\frac{1}{2}'' \times 3\frac{1}{2}''$. Ce moule provient de la Beauce. (2) Motif religieux. $19'' \times 4''$. Bois d'orme. Cœur saignant, avec croix.

(*MN*)

PLANCHE 18





A gauche, cœur saignant. 6" × 4". Creusé au feu. A droite, cœur saignant. 6¼" × 4". Motif religieux. Croix tracée avec une pointe de couteau. Proviennent des Cantons de l'Est.

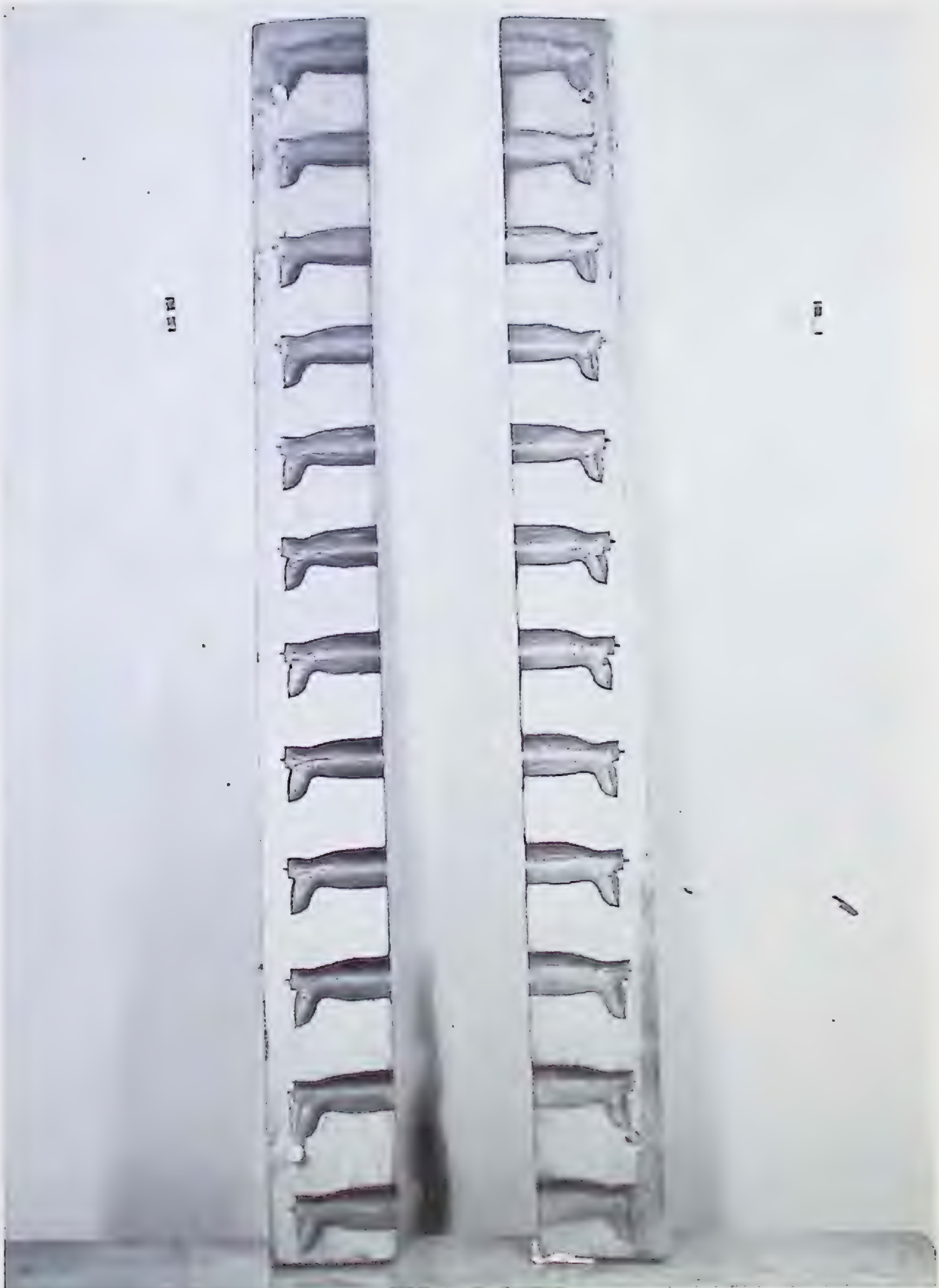
(S)



Soulier. 41" × 4½" × 3½". Une empreinte de soulier est un dessin rarissime dans nos moules à sucre. Le bateau, qui figure sur la même pièce, est également un sujet peu usité. On le rencontre surtout chez les fermiers riverains. Fait d'érable. Trouvé à Berthier.

(5)

PLANCHE 20



Série de douze bottes. 36" × 3¼" × ¾". Provient des Cantons de l'Est.

(M)



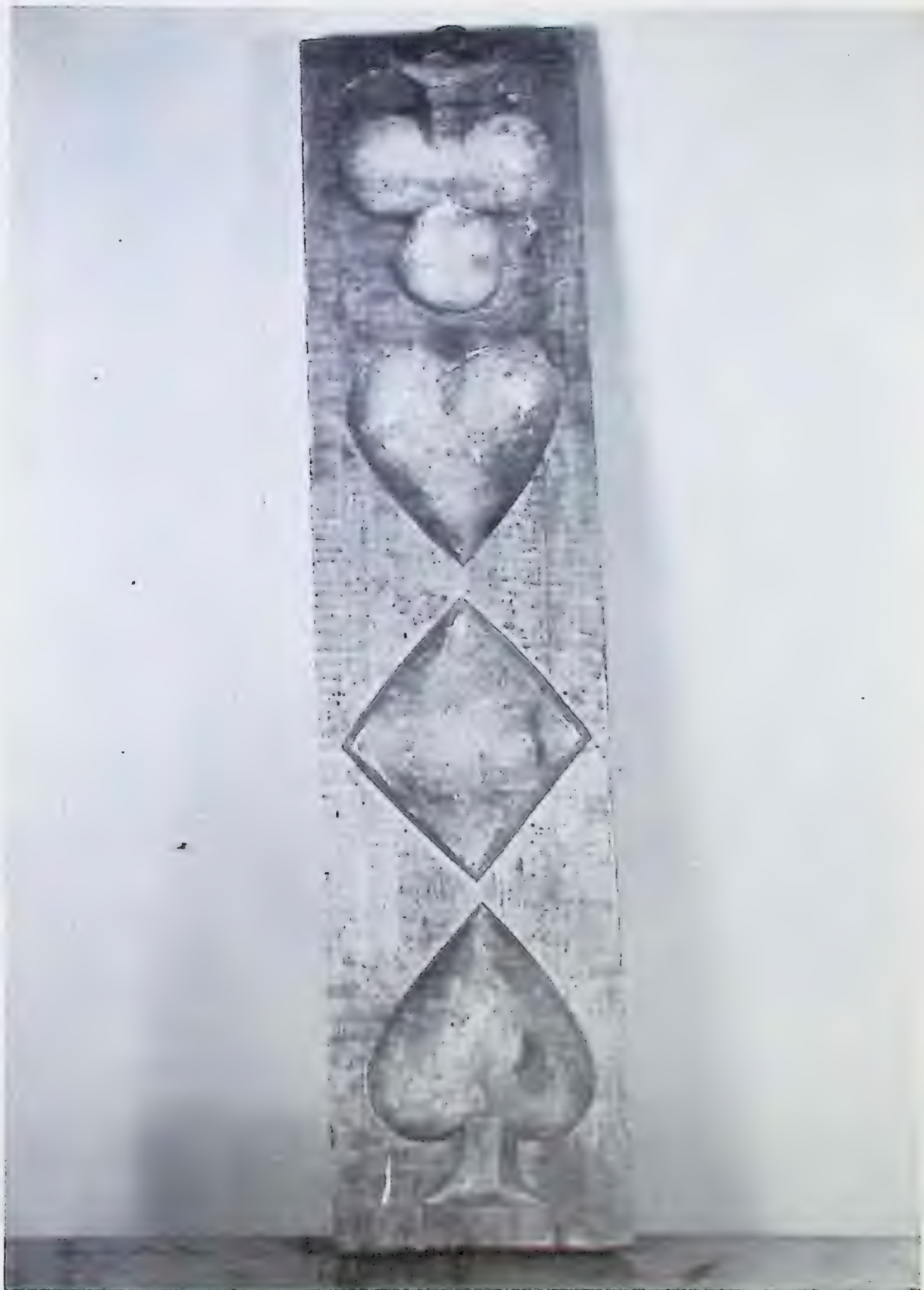






Locomotive. $5\frac{1}{2}'' \times 3'' \times 1''$. Bois de pin. Provient de la région de Chambly.

(*M*)



Couleurs de cartes à jouer. 23½″ × 5¼″ × 1⅛″. Moule trouvé à Deschaillons.

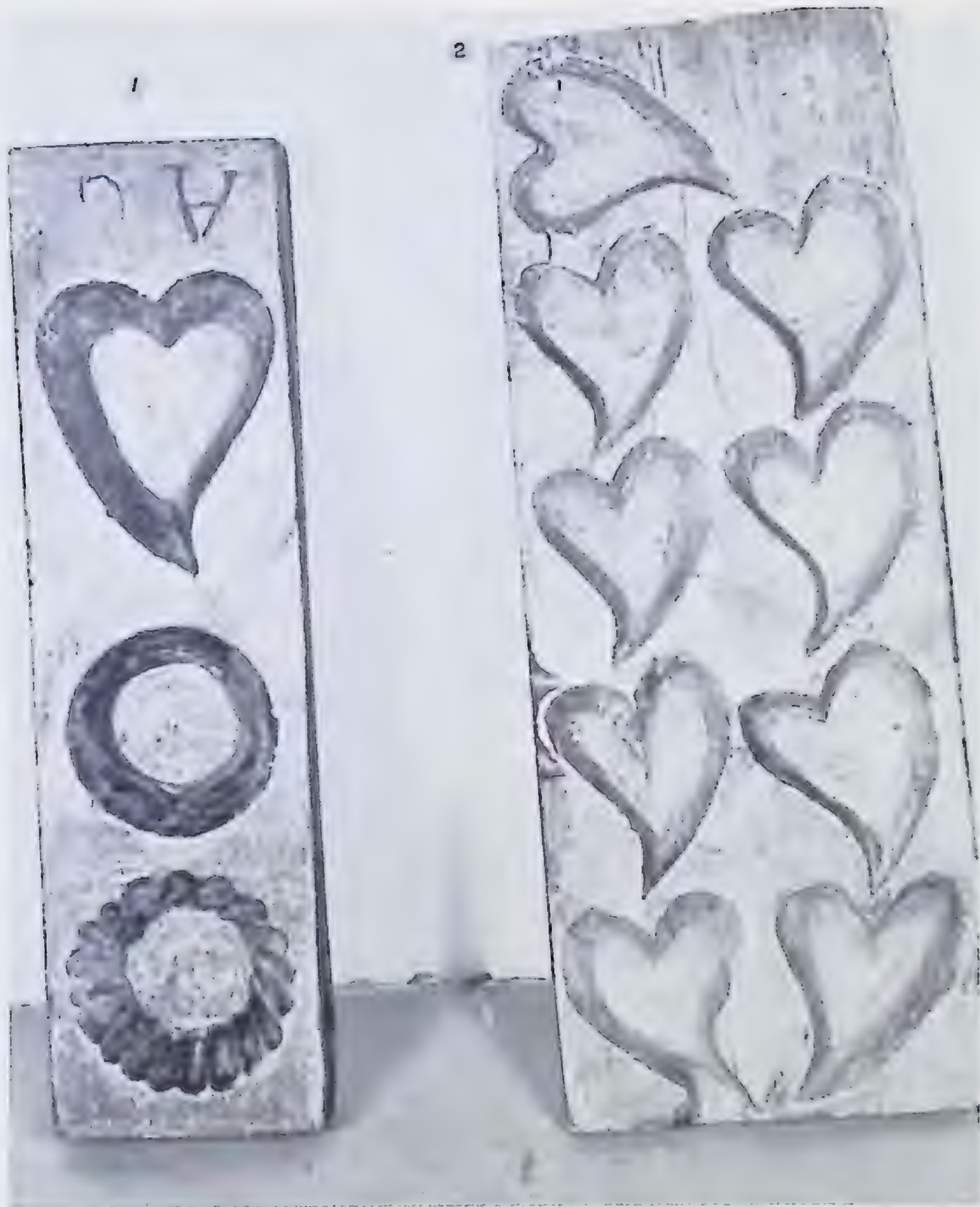
(QA)

PLANCHE 23



Cœur saignant, mouluré à l'intérieur. 10" × 7" × 2". Fait de bois de pin. Trouvé à l'île d'Orléans.

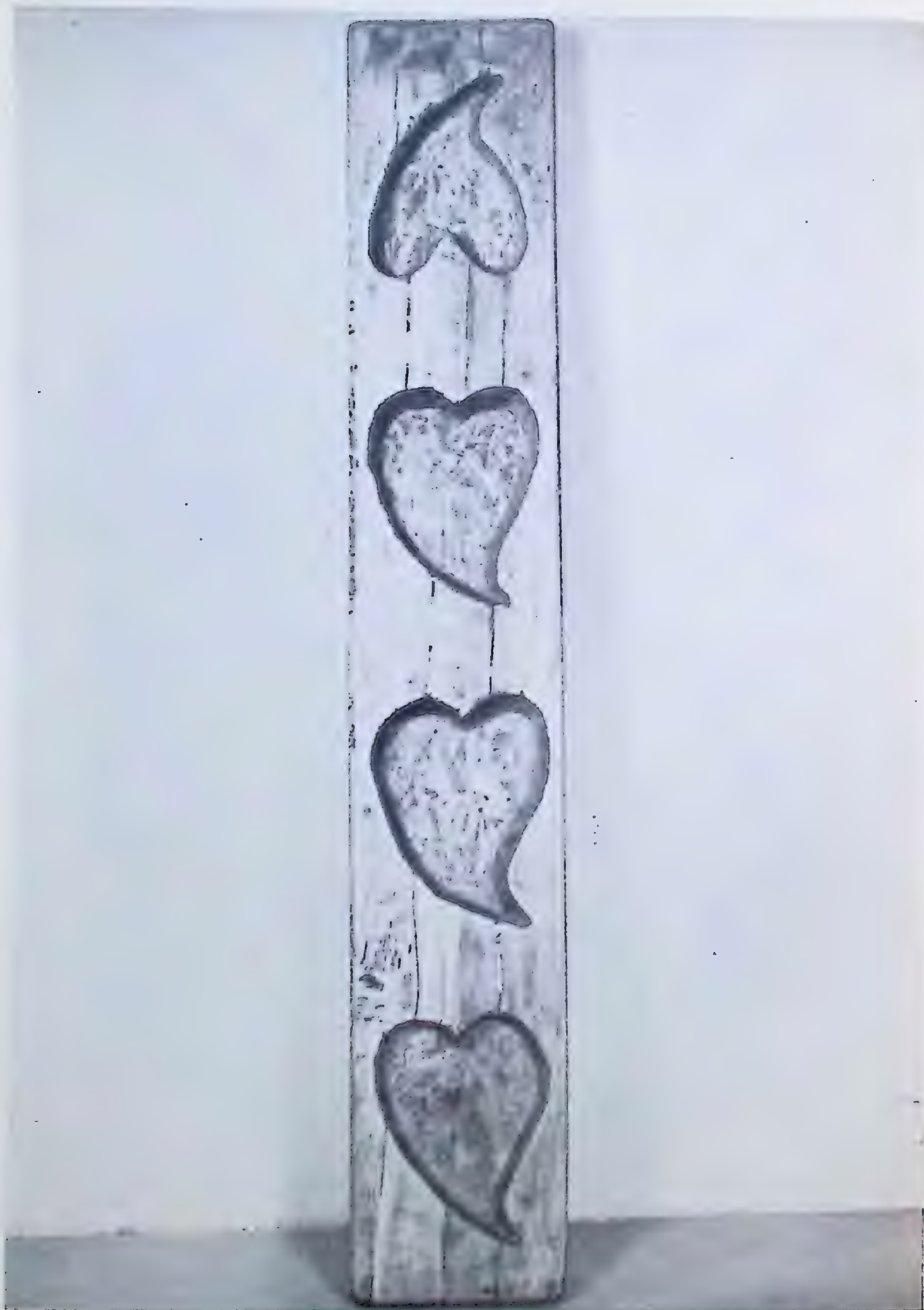
(S)



(1) Cœur saignant, avec monogramme «A.C.». 11½" × 3". Fait de frêne. Provient de la Beauce. (2) Planchette à neuf cœurs saignants. 12" × 4½" × ½". Achetée par M. Jacques Rousseau, au *Pioneer Shop*, Ottawa.

(*MN*)

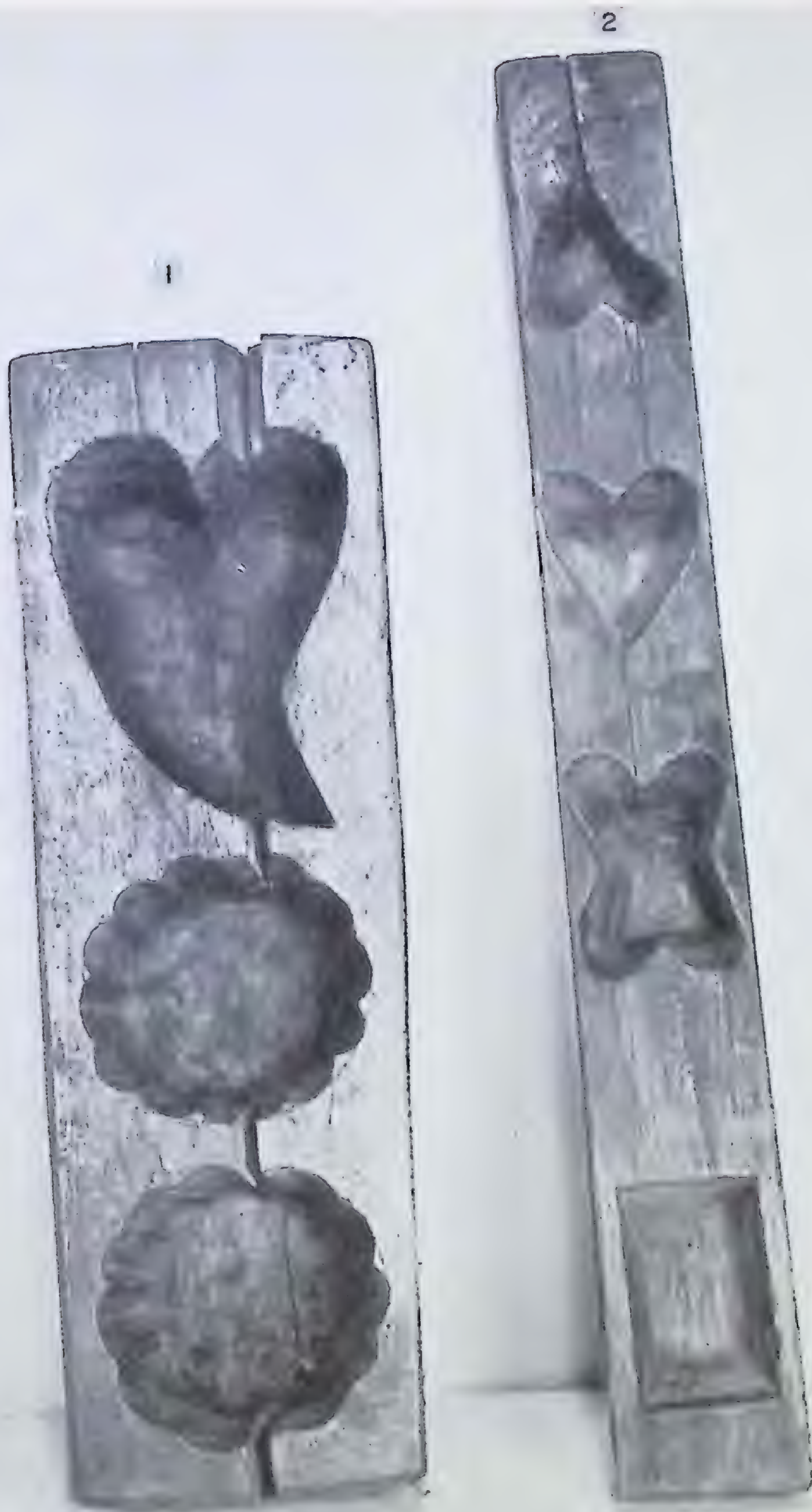
PLANCHE 25



Cœurs saignants. Série de quatre dessins. 27″ × 4½″. Moule taillé dans un morceau d'érable.

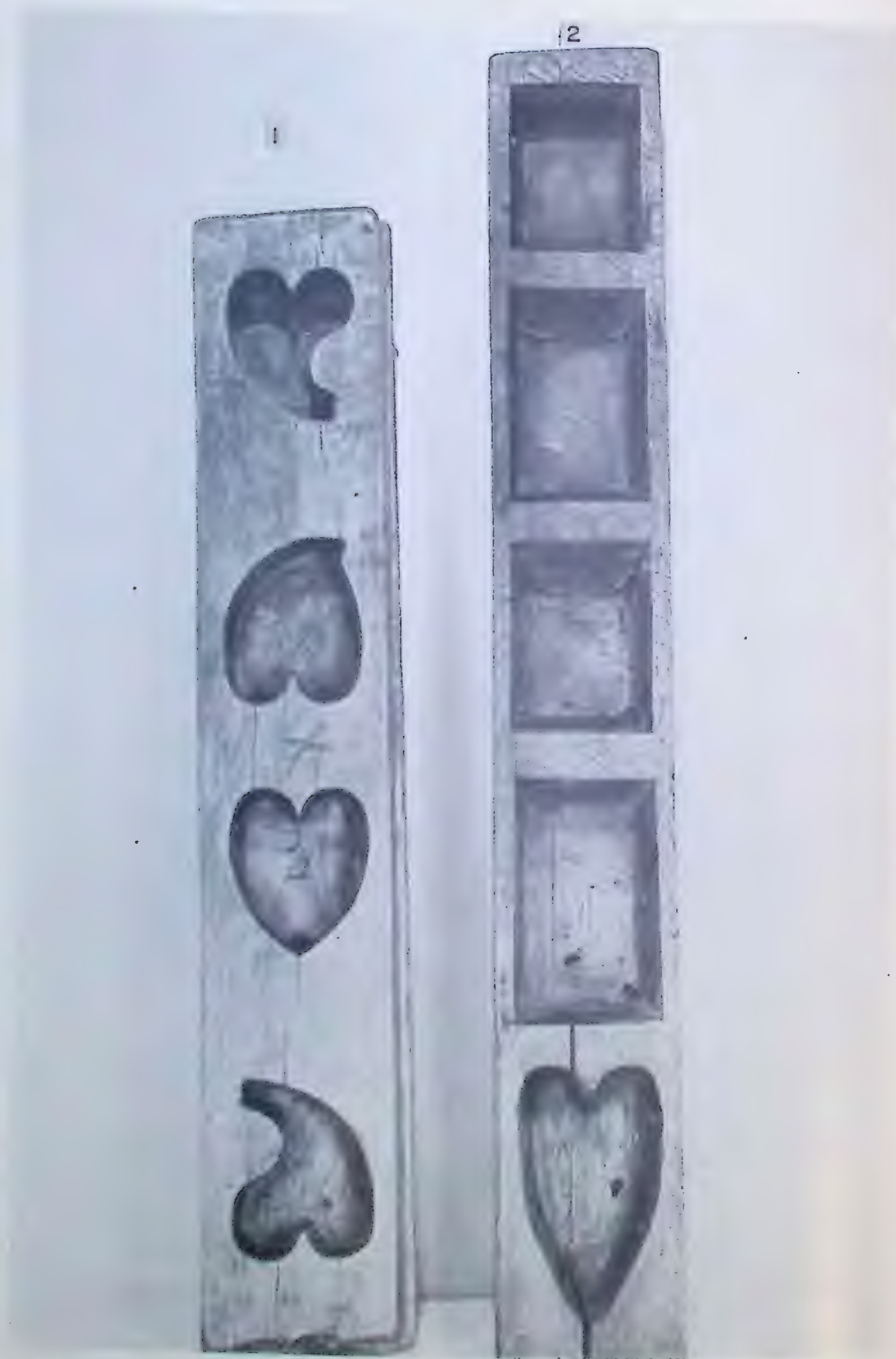
(*MN*)

PLANCHE 26



(1) Cœur saignant. 14½" × 4" × 2¼". Fabriqué d'érable. (2) Moule à petits pains. 18½" × 2" × 1¼". Trouvés dans les Cantons de l'Est.

(S)



(1) Cœurs saignants, avec monogramme. 21¾″ × 4″ × 1¾″. Fond amovible. (2) Moule «commercial». 25¼″ × 3½″ × 1½″. Faits de bois d'érable. Proviennent des Cantons de l'Est.

(S)



Planchette (deux morceaux), 8 «petits cœurs». 16" × 6½" × 1". Faite de bois de pin. Trouvée dans les Cantons de l'Est.

(S)

PLANCHE 29



(1) Cœurs, avec monogrammes. 9″ × 4½″ × 2″. Taillés dans du bois de pin. Trouvés dans les Cantons de l'Est. (2) Cœur saignant, avec fond amovible et orné d'un dessin creusé au couteau. 5″ × 4½″ × 2½″. Fait par Napoléon Cholette, Nouvelle-Lotbinière (Grande-Ligne), Rigaud.

(S)



(1) Moule fabriqué de quatre bouts de planche d'épinette. Le diamètre du dessin est réduit à chaque morceau. 7″ × 4¼″ × 3″. Trouvé à Sainte-Anne-de-Bellevue. (2) Cœur saignant mouluré à l'intérieur. 8¼″ × 5¾″ × 2¼″. Taillé dans une pièce de hêtre par Napoléon Séguin, Nouvelle-Lotbinière (Grande-Ligne), Rigaud.

(*S*)

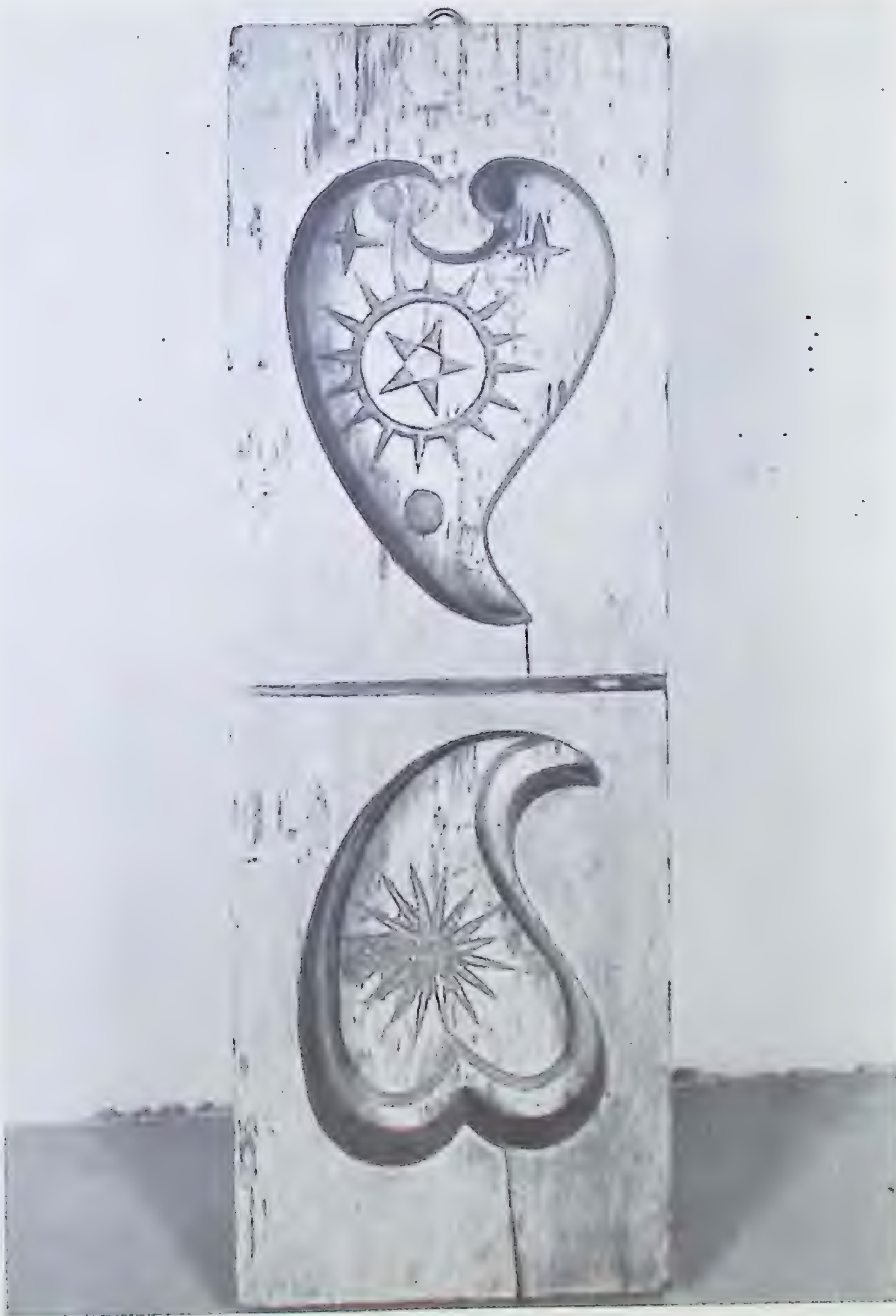
PLANCHE 31



') Cœur décoré de dessins multiples. 6" × 4½". Bois de pin. (2) Cœur creusé dans un morceau de pin. 7" × 5". Provient de la Beauce.

(MN)

PLANCHE 32



Deux cœurs saignants. 13½″ × 4½″. Taillés dans du bois de frêne. La partie intérieure est sculptée d'étoiles, comme motifs décoratifs. Achetés par M. Jacques Rousseau, au *Pioneer Shop*, Ottawa.

(*MN*)

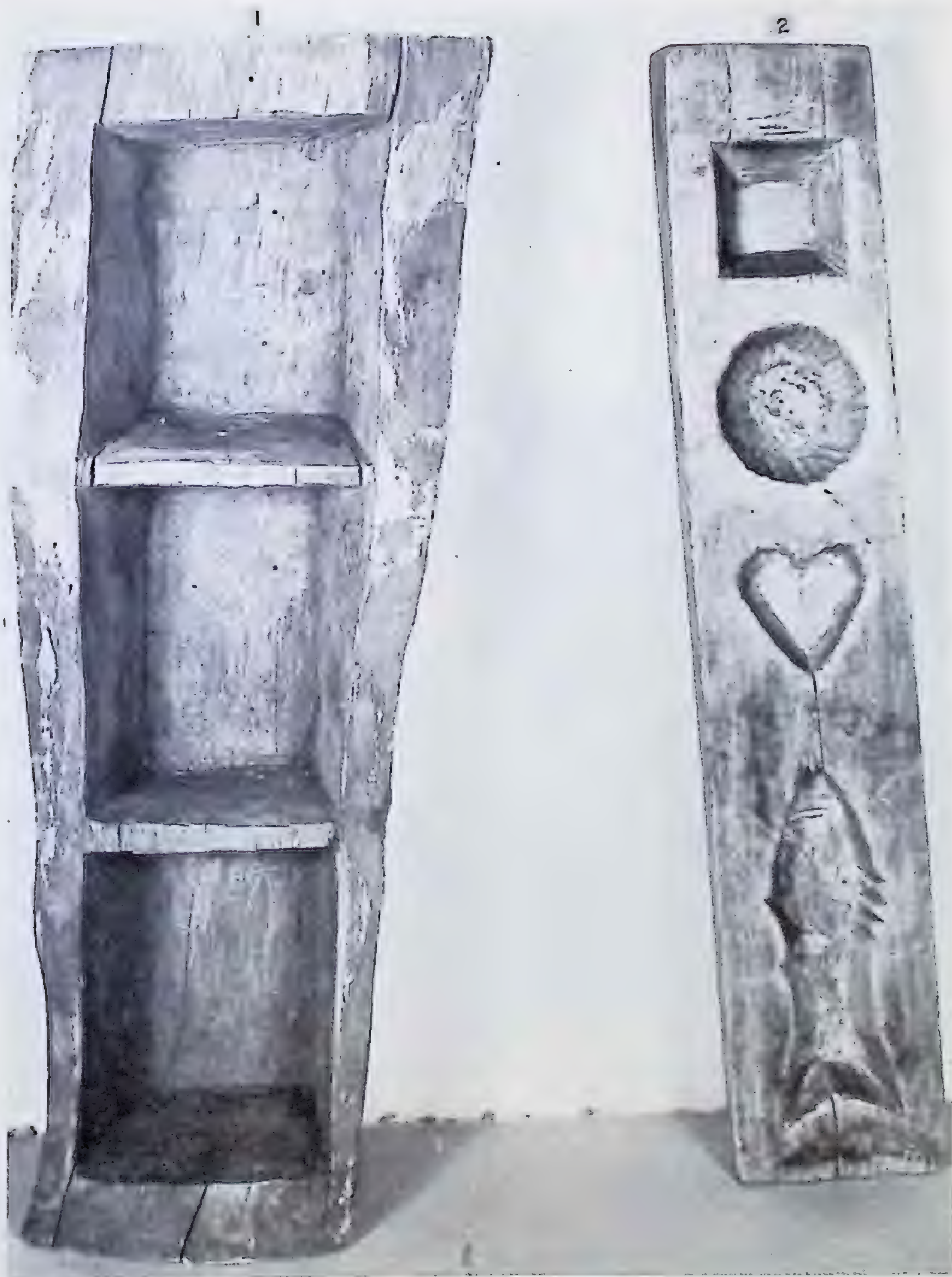
PLANCHE 33



(1) Moule pour petites «tablettes». 16¼″ × 3¾″ × 1¼″. Fabriqué d'une pièce d'érable. Première moitié du XIXe siècle. (2) Même moule que le précédent. 18″ × 2″ × 1¼″. Trouvés dans les Cantons de l'Est.

(S)

PLANCHE 34



(1) Moule «commercial». 18″ × 6″. Taillé à même une bûche d'érable. Début du XIX^e siècle. Provient de la région de Gatineau. (Collection Juliette Gaultier.) (2) Poisson et autres dessins. 17½″ × 3¼″. Bois de pin. Trouvé dans la Beauce.

(MN)

PLANCHE 35



(1) Moule en forme de boîte. 8" × 5½" × 4". Bois de pin. Assemblage à clous forgés. Fabriqué par Napoléon Faubert, Nouvelle-Lotbinière (Grande-Ligne), Rigaud. Le fond du moule porte le monogramme «N», taillé au couteau. (2) Palette (11½" × 4¼") servant à remplir le moule de sucre.

(S)

MOULES À BEURRE

Les manuscrits et les imprimés canadiens des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles sont relativement muets quant aux produits laitiers. La fabrication du beurre est pareillement ignorée. Mais cette dernière industrie domestique implique la présence de bêtes à cornes. Dirigeons nos premières recherches de ce côté.

L'Amérique française compte des vaches laitières dès les premières heures de ses annales. Les colons, qui passent de longs mois en mer, ne négligent jamais d'embarquer des bovins dans les cales de leurs frêles voiliers. Dès 1518, le baron de Léry en dépose à l'île de Sable. Lescarbot écrit à ce sujet[1] :

> mais la longueur du voyage l'ayant trop long temps tenu sur la mer, il fut contraint de décharger là (à l'ile de Sable) son bestial, vaches et pourceaux, faute d'eaux douces et de paturages.

D'autre part, les dires de l'avocat parisien sont ainsi confirmés par le préfacier du récit des pérégrinations de Cartier en Nouvelle-France[2] :

> . . . & cette expédition avortée (celle du baron de Léry) n'eut d'autre resultat que d'avoir jeté sur cette terre aride des animaux qui s'y multiplière graduellement, & devinrent, longtemps après, une ressource inespérée pour d'autres François qu'une fortune de mer devait un jour condamner à y séjourner cinq ans entiers dans un déplorable abandon.

C'est une allusion à la prochaine visite du marquis de La Roche. Bientôt, François 1er et Charles Quint se disputent les terres du Nouveau Monde. Cette rivalité donne lieu à toutes les ruses. En avril 1541, un agent espagnol se poste sur le littoral breton avec mission de surveiller les embarquements de Cartier, qui fera bientôt voile vers le Canada. De Saint-Malo, l'espion rédige un mémoire destiné à la cour d'Espagne. Retenons ce passage[3] :

> Ilz (les hommes de Cartier) maynent aussi vingt vaches vives, quatre thoureaulx.

Cartier ne parle pourtant pas de ce bétail dans ses relations de voyages. A vrai dire, nous savons peu de chose de notre cheptel avant le XVII^{e} siècle. Cependant, le marquis de La Roche quitte Honfleur pour le Canada durant la journée du 14 avril 1598. Son navire est escorté d'un autre bâtiment commandé par Chefdhostel. Arrivé à l'île de Sable, de La Roche y dépose quarante passagers avec des bestiaux et des instruments aratoires[4]. On sait la suite. Le marquis, qui veut d'abord inventorier toutes les échancrures de la côte acadienne afin d'y trouver un lieu propice à une colonie de peuplement, est surpris

---

[1] Marc Lescarbot, *Histoire / de la Nouvelle- / France* Contenant les navigations, découvertes, et habitations faites par les François és Indes Occidentales et Nouvelle-France souz l'avœu et authorité de noz Roys Très-Chrétiens, et les diverses fortunes d'iceux en l'execution de ces choses, depuis cent ans jusques à hui, (3 vol., A Paris, Chez Iean Millot, devant S. Barthelemi aux trois Couronnes: Et en sa boutique sur les degrez de la grand'salle du Palais, M. DC. XII.), I: 22.

[2] *Discours / du / Voyage / fait par le capi- /taine Iaques Cartier /* aux Terres-neufves de Canadas, Norembergue, Hochelaga, Labrador, et pays adiacens, dite nouvelle France, avec particulieres mœurs, langage et ceremonies des habitans d'icelle, (A Rouen, de l'imprimerie De Raphaël du Petit Val, Libraire et Imprimeur du Roy, à l'Ange Raphaël, M. D. XCVIII.), VII.

[3] H. P. Biggar, *A Collection of Documents relating to Jacques Cartier and the Sieur de Roberval*, (Ottawa, 1930), 278. (Cf. Rapport d'un espion espagnol sur les armements de Jacques Cartier. St-Malo, avril 1541.)

[4] N.-E. Dionne, *La Nouvelle-France de Cartier à Champlain, 1540-1603*, (Québec, 1891), 173.

par des vents contraires qui le poussent vers l'Europe. Champlain et Lescarbot ne s'accordent pas sur la durée du séjour des «abandonnés» à l'île de Sable. En tout cas, ces derniers ne souffrirent pas de la faim, car selon Lescarbot, ils se nourrissaient aisément de «poissons et de laictages de quelques vaches» provenant du cheptel que le baron de Léry avait déposé sur l'île, quelque quatre-vingts ans plus tôt.

A son tour, Le Tac confirme l'existence d'animaux domestiques sur l'ile de Sable. Mais ils y auraient été amenés par de Léry et des capitaines portugais. Ainsi s'exprime le récollet[1]:

> ... d'abord quelques vachez & pourceaux qui y avoient ete laissés soit par le baron de Lery, soit par les Portugais qui y avoient tenté un établissement, mais ces animaux ne leur durerent pas beaucoup.

Ce dernier témoignage est corroboré par Champlain. Bien plus, tout le bétail de l'île viendrait des Portugais. Écoutons-le dire, le 1er mai 1604[2]:

> L'isle (celle de Sable) est fort sablonneuse & n'y a point de bois de haute futaie, se ne sont que taillis & herbages que pasturent des boeufz & des vaches que les Portugais y porterent il y a plus de 60. ans, qui servirent beaucoup aux gens du Marquis de la Roche.

Nous sommes aux premières heures de l'Acadie française. L'hiver de 1605-1606 est particulièrement rude et les autochtones doivent ravitailler les colons de Port-Royal de viandes fraîches[3]. Poutrincourt a bien des bœufs, mais il les réserve à la charrue. Enfin, le 26 juillet 1606, le *Jonas* mouille devant la place avec sa cale remplie de provisions, d'outils, de grains et de bestiaux[4]. Lauvrière y voit le premier envoi du genre en Amérique continentale. «Or, dit-il, si la vigne ne réussit pas, à vrai dire, le bétail, le premier bétail aussi amené d'Europe sur la terre d'Amérique s'engraissa bientot sur les riches pâturages des deux rivières de Port-Royal[5].»

Depuis 1609, des colons acadiens élèvent des veaux à un endroit appelé «prée-Ronde», en haut de la rivière Sainte-Croix[6]. Mais en 1613, Argall ravage le petit poste de Port-Royal, alors resté désert, enlevant tous les bœufs et vaches qui s'y trouvent.

Passons maintenant à la Nouvelle-France. Dès son troisième voyage, Champlain convient que l'île de Montréal est un site favorable à l'élevage des bêtes à cornes. L'œil averti du colonisateur se pose près de la petite rivière Saint-Pierre, qui coule face au Mont-Royal. Le gentilhomme saintongeois rapporte, le 28 mai 1611[7]:

> Il y a aussi grande quantité d'autres belles prairies (en l'île de Montréal) pour nourrir tel nombre de bestail que l'on voudra.

---

[1]Sixte Le Tac, *Histoire chronologique de la Nouvelle-France ou Canada*, (Paris, 1888), 58.

[2]*Oeuvres de Champlain*, (2 vol., Québec, 1870), I: chap. II.

[3]Émile Lauvrière, *La Tragédie d'un Peuple*, (3 vol., Paris, 1922), I: 14.

[4]Rameau de Saint-Père, *Une Colonie féodale en Amérique*, (2 vol., Paris et Montréal, 1889), I: 64.

[5]Émile Lauvrière, *op. cit.*, I: 19.

[6]Rameau de Saint-Père, *op. cit.*, I: 65.

[7]Champlain, *op. cit.*, Livre IV, chap. VIII.

Cependant, les premiers bovins se trouvent à Québec, en 1619. Relevons cette ligne révélatrice sur le rôle des personnes, marchandises et animaux qui doivent être envoyés à l'Habitation[1]:

> Sera aussi porte deux taureaux d'un an, des genices . . .

Ces taureaux ont-ils servi au labourage? Il ne le semble pas, car la charrue n'apparaît pas parmi les instruments aratoires qui sont alors envoyés en Nouvelle-France. Ainsi, en cette même année de 1619, on a expédié à Québec «une douzaine de faux avec leur manche, marteaux, & le reste de l'équipage, 12. faucilles, 24. besches pour labourer, 12 picqs»[2]. A l'époque, on ne laboure encore qu'à la pioche. Cette méthode archaïque n'a rien de surprenant. En effet, on en est encore à semer le blé autour des souches. Comment manœuvrer la longue charrue à rouelles entre les racines et les chicots calcinés?

Ces premières bêtes à cornes se multiplient si rapidement que Champlain songe à les éloigner de l'Habitation, quelques années plus tard. On décide de les envoyer au cap Tourmente où les pacages sont excellents. A l'été de 1626, Champlain y fait construire des étables. Laissons-lui la parole[3]:

> . . . bien qu'il estoit en Juillet ie fis neantmoins employer la plus part des ouvriers à faire ce logement (celui du Cap Tourmente), l'estable de soixante pieds de long & sur vingt de large, & deux autres corps de logis, chacun de dix-huict pieds sur quinze, fait de bois & terre à la façon de ceux qui se font aux villages de Normandie.

A partir de ce moment, les arrivages de bœufs de labour et de vaches laitières sont nombreux mais irréguliers. Cette considération n'entre pas dans le cadre de la présente étude. Qu'il suffise de citer quelques chiffres. En 1667, le nombre des bestiaux est déjà passé à 3,107; en 1679, à 6,983; en 1681, à 6,918, dont 6,657 bœufs et 291 vaches laitières; en 1685, à 7,714; en 1688, à 7,719; en 1692, à 7,456; en 1695, à 9,181; en 1698, à 10,209, puis en 1706, à 14,191[4].

Le Canadien possède alors un cheptel capable de fournir la crème nécessaire à la fabrication du beurre. D'ailleurs, on le trouve désormais sur toutes les tables. Évidemment, la baratte apparaîtra dans nombre de foyers. En juillet 1651, il y en a une chez Léonard Barbeau. Elle vaut deux livres[5]. Celle de Simon Leroy est prisée à deux livres et dix sols, le 17 mars 1662[6].

La baratte est cerclée de fer ou de bois. Le 19 juin 1673, un estimateur évalue «deux barrattes, l'Une avec trois Cercles de fer, & L'autre a Cercles de bois»[7]. Ces pièces appartiennent à Jeanne Mance. Autre présence d'une «Baratte garnie, à Cercle de bois» à la ferme de Mathurin Langevin, le 27 octobre 1673[8]. «Une Barate avec Son batoir» sont trouvés à l'île Jésus, en

---

[1]Champlain, *op. cit.*, Livre IV, chap. VIII.
[2]*Loc. cit.*
[3]*Ibid.*, Livre 1er, chap. II.
[4]*Recensements du Canada*, 1665-1871, (5 vol., Ottawa, 1876), IV: 1-48.
[5]Inventaire Des meubles de deffunt Leonnard Barbeau. Du 2e Juillet 1651. Greffe Jean de Sainct-Père. En dépôt aux Archives judiciaires de Montréal.
[6]Inventaire des biens meubles de deff! Simon le Roy. 17 mars 1662. Greffe de Bénigne Basset, minute no 233. En dépôt aux Archives judiciaires de Montréal.
[7]Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L'hospital de Montréal. 19 juin 1673. Greffe de Bénigne Basset, minute no 927. A.J.M.
[8]Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunt Marie Regnaud sa feme. 27 octobre 1673. Greffe de Bénigne Basset, minute no 969. A.J.M.

octobre 1675[1]. Le 25 novembre 1676, la «barratte avec Ses Cercles de bois» des Desautels est prisée à cinq livres[2]. Ce dernier prix se maintiendra jusqu'au début du XVIII^e^ siècle.

Le beurre, désormais d'usage courant, est ordinairement conservé dans des tinettes contenant plusieurs livres chacune. On le coupe par morceaux, ce qui explique l'absence de moules, du moins jusqu'à la fin du XVIII^e^ siècle. Le beurre salé est destiné à la conservation.

Le 3 novembre 1667, on trouve «Trente livres de Boeure Sallé en deux Tinette & Un pot de terre» chez Pierre Gadoys, un des premiers habitants de Montréal[3]. La denrée vaut seize sols la livre. Un estimateur, se rendant chez les Langevin le 27 octobre 1673, y voit d'abord «six livres de boeurre dans un pot de grès et deux Tinettes de boeures pesant net Ensemble trente livres»[4]. Un autre ira chez Pierre Desautels, en novembre 1676, pour y estimer «quinse Livres de boeurre a douse sols la livre»[5]. Par ailleurs, le 12 décembre 1684, il y a «deux Tinettes de boeurre d'Environ quarente livres chacune chez le sieur de Bellestre»[6]. Elles sont prisées à neuf sols chacune. Trois jours plus tard, chez de Brucy, autre présence de «deux tinette denviron quarante Livres de boeurre a huict Sols La livre»[7]. Le seigneur de l'île Sainte-Thérèse, le sieur Dugué, originaire de Persevil, évêché de Nantes, meurt à Montréal le 18 décembre 1688. Dès le surlendemain, le tabellion Basset se rend au manoir pour y faire la prisée de ses biens. Il y trouve «dans deux Tinettes Environ quarente Livres de boeurre, a dix sols la livre»[8]. En décembre 1693, un autre estimateur est chez les Le Ber, de Montréal, où il voit «Environ Vingt livres de boeure» qu'il prise également à dix sols la livre[9]. Enfin, lorsqu'on procède à l'estimation des biens d'André Demers, le 19 février 1732, le prix d'«une tinette qui est entamé ou il y a du beure»[10] est fixé à dix livres.

Même d'usage courant, le beurre n'en reste pas moins une denrée de valeur sur le marché. Dans un pays neuf comme la Nouvelle-France, la vache laitière se fait souvent rare. Pour obvier à cette carence, d'aucuns vont en louer pour une période déterminée. Nombreux dans la seconde moitié du XVII^e^ siècle, les baux à vache comportent des obligations bien particulières. Ainsi, il arrive d'acquitter le prix du loyer avec du beurre. Veut-on des exemples?

Le 25 avril 1679, les sieurs de la Rue et Jean Jalot dit Des Groseilliers, chirurgien de Champlain, conviennent de la location d'«Une Vache Laictière soubs poil Noir aagée de quatre à Cinq ans. . . moyennant La quantité de quinze livres de boeure bon Sallé et bien Conditionné payable par chacun

---

[1]Inventaire des effets Batiments Et terre En valeur de LIsle Jesus 7 8^bre^ 1675. Greffe de Thomas Frerot. A.J.M.

[2]Inventaire des Biens Meubles et Immeubles dellaissez apres Le Decedz de Deffunte Marie Remy Jadis feme'. de pierre Desautels. 25e Novembre 1676. Greffe de Bénigne Basset, minute no 1354. A.J.M.

[3]Inventaire de deffunt Pierre Gadoys 3 novembre 1667. Greffe de Bénigne Basset, minute no 411. A.J.M.

[4]Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunt Marie Regnaud sa feme. 27 octobre 1673. Greffe Bénigne Basset, minute no 969, A.J.M.

[5]Inventaire des Biens Meubles et Immeubles dellaissez apres Le Decedz de Deffunte Marie Remy Jadis feme'. de pierre Desautels. 25e Novembre 1676. Greffe Bénigne Basset, minute 1354, A.J.M.

[6]Inventaire des biens de Monsieur de BelEstre. 12e X^bre^ 1684. Greffe Bénigne Basset, minute no 1602, A.J.M.

[7]Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy. 15e X^bre^ 1684. Greffe Bénigne Basset, A.J.M.

[8]Inventaire des biens de Monsieur Dugué 20e X^bre^ 1688. Greffe Bénigne Basset, minute no 1920. A.J.M.

[9]Inventaire Des Biens Meubles et Immeubles de la Communauté d'Entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne. Sa feme'. 1^er^ décembre 1693 au 6 octobre 1694. Greffe Bénigne Basset, minute no 2259, A.J.M.

[10]Inventaire d'André Demers. Le 19e. fev. 1732. Greffe de Nicolas Chaumont, A.J.M.

an du prochain bail au Jour et feste de la toussaints»[1]. Même marché le 3 mai 1682, alors qu'Arcouet dit Lajeunesse, également de Champlain, loue «une vache Laictiere soubz poil Rouge aagé de quatre ans avec son veau de la p^{nte} année po' Le Temps de Trois ans. . . pour La quantité de quatorze Livres de beurre Bon sallé & bien conditionné par Chacun An au Jo' & Feste de la s^{t} martin»[2]. Le 16 avril 1685, c'est au tour de Paul Hébert, de Cap-de-la-Madeleine, de signer pareille convention pour obtenir «une vache Laitiere aagée de quatre ans soubz poil Noir», moyennant un loyer «de dix livres de boeurre bon, sallé, de bien Conditionné payable Chacun an dudit bail au Jour Et feste de La Toussaints»[3]. De son côté, Mathieu Brunet dit l'Estang se réserve aussi «unne vache Laictière» pour une période de cinq ans. Le marché est bâclé le 7 novembre 1687, à condition que le preneur verse «huict Livres pezant de beurre pour La premiere Année du p^{nt} bail & Les aud' quatre Années Neuf Livres de beurre pour chacune desd Années»[4], au jour et fête de la Saint-Michel. Le 14 octobre 1688, les Hospitalières de Montréal afferment une métairie aux époux Robillard, qui devront payer «huit Livres de beurre par Chasque vache L'aictiere quilz auront desd Dames bailleresses fournir par Lesd preneur Toutte La paille quy sera necessaire pour Remplir L'es paillasses des pauvres dud hospital. . .»[5]

Quel est le prix du beurre? Il ne varie que de huit à seize sols durant toute la dernière moitié du XVII^{e} siècle. Voyons quelques mentions. Le 3 novembre 1667, un tabellion se rend à la ferme des Gadoys pour y inventorier «Trente livres de Boeure Sallé en deux Tinette & Un pot de terre a Seise sols la livre»[6]. Chez Pierre Desautels, le 25 novembre 1676, il y a «quinze Livres de boeurre a douse sols la livre»[7]. Plus tard, le 15 décembre 1684, on trouve «deux tinette denviron quarante Livres de boeure à huict Sols La livre» chez le sieur de Brucy[8]. Même chose chez le sieur Dugué, le 20 décembre 1688, alors que les quarante livres de beurre, qui sont dans deux tinettes, valent dix sols la livre[9]. Le 25 avril 1689, un estimateur prise au même montant les «deux Cens Livres de beurre net en six Tinettes» qui se trouvent à l'auberge Brisson, de Montréal[10]. Au même endroit, il y a une «sonde à beurre» qui vaudrait une livre[11]. Par ailleurs, le 1er décembre 1693, il y a «Vingt livres de boeure» chez les Le Ber. On les prise pareillement à dix sols la livre[12]. Plus tard, en avril 1708, une autre

---

[1] Baill de vache faict par Le s^{r} JaLot au s^{r} de la Rue 25^{e} Avril 1679. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 429. A.J.M.

[2] Bail a vache faict par madame Breton et Arcouet dit Lajeunesse, 3 mai 1682. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 569, A.J.M.

[3] Baill de vache fait par La veufve beausoleill a paul hebert. 16 Avril 1685. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 845, A.J.M.

[4] Bail de vache fait par madame duverny A mathieu brunet dit LEstang Le 7^{e} 9^{bre} 1687. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 959, A.J.M.

[5] BaiL a ferme fait par Les Dames hospitalieres, A Robillard & sa femme pour 7 Ans Avec LIn^{re} & lEstima^{on} Ensuite des Meub' &c 14^{e} 8^{bre} 1688. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1337, A. J. M.

[6] Inventaire de deffunt Pierre Gadoys. 3 novembre 1667. Greffe Bénigne Basset, minute no 411, A. J. M.

[7] Inventaire des Biens Meubles et Immeubles dellaissez apres Le Decedz de Deffunte Marie Remy Jadis feme'. de pierre Desautels. 25^{e} Novembre 1676. Greffe Bénigne Basset, minute no 1354, A.J.M.

[8] Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy. 15^{e} X^{bre} 1684. Greffe Bénigne Basset, A.J.M.

[9] Inventaire des biens de Monsieur Dugué. 20^{e} X^{bre} 1688. Greffe Bénigne Basset, minute no 1920, A.J.M.

[10] Inventaire des meubles & esfectz de pierre brisson subtil. 25^{e} Avril 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1438, A.J.M.

[11] *Loc. cit.*

[12] Inventaire Des Biens Meubles et Immeubles de la Communauté d'Entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne, Sa feme'. 1er décembre 1693 au 6 octobre 1694, minute no 2259, A. J. M.

sonde à beurre appartenant au marchand Pierre Perthuys, de Montréal, sera également prisée à une livre[1].

Voilà que l'Église canadienne prescrit des prières spéciales pour la bénédiction de denrées telles que le beurre. D'après le *Rituel* publié en 1703, l'officiant doit d'abord asperger les victuailles avant de réciter l'oraison suivante[2]:

> *Benedic, Domine, Creaturam istam Panis (vel Carniom (vel Ovorum) vel Butyri) (vel Cafei) & alia quae ad humanum usum pertinent, ut fit remedium salutare generi humano; & praesta per invocationem sancti nominis tui, ut quincumque ex ea sumpserint, corporis sanitatem & animae tutelam percipiant. Per Christum Dominum nostrum. Amen.*

Le beurre se trouve également au réfectoire des communautés religieuses. En 1713, l'Hôtel-Dieu de Montréal achète «1 tinette de beurre net»[3]. Quoi qu'il en soit, le prix de la denrée doublera vers la moitié du XVII[e] siècle. Encore faut-il différencier le beurre salé du frais. Étant à la Petite-Rivière, près de Québec, le naturaliste Kalm observe en septembre 1749[4]:

> On fait du fromage en maints endroits. Mais celui de l'île d'Orléans est regardé comme le meilleur. Petit, mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend trente sous la douzaine. Une livre de beurre salé coûte dix sous, et la même quantité de beurre frais quinze sous à Québec. Anciennement, on pouvait avoir une livre de beurre pour quatre sous ici.

Poursuivant son voyage, le Suédois atteint les environs de Trois-Rivières, où l'habitant ne fait pas grand usage de beurre. Cette denrée serait même de qualité inférieure. «Le beurre, de dire Kalm, se voit rarement sur la table (du fermier) et encore est-il presque toujours fait avec de la crême sûre; aussi, il est loin de valoir le beurre anglais[5].» A Montréal, le prix du beurre canadien monte en flèche en quelques mois. Le naturaliste le confirme ainsi: «Le beurre coûte ordinairement huict à dix sous la livre; mais l'an passé, le prix s'en est élevé jusqu'à seize sous[6].» Le beurre étranger s'empare-t-il du marché local? En tout cas, en 1751, les Ursulines de Québec achètent plusieurs effets dont du «beurre d'Irlande et du marché»[7].

Le beurre continue d'être l'une des principales denrées sur les comptoirs des marchés publics. Les profits de ce commerce servent même à flatter la coquetterie des Canadiennes. Le 15 octobre 1776, Thomas Anburey écrit de Québec[8]:

> *. . .carrying their other provisions, such as butter, cheese, flesh, poultry eggs, &c, to market, where having disposed of them, they purchase cloaths, brandy, and dresses for the women. . .*

---

[1]Inventaire des biens de deffunt s[r] pierre perthuys 18 Avril & Jo' suivans 1708. Greffe d'Anthoine Adhemar, minute no 7943. A.J.M.

[2]*Rituel| du diocese| De Quebec,|* publié par l'ordre| de Monseigneur| L'Eveque de Quebec.|, (A Paris, Chez Simon Langlois, rue Saint Etienne des Grès, au bon Pasteur, M. DCC. III.), 511.

[3]*Cahiers d'Art Arca*, (4 vol., Montréal, 1942-1949). Cf. Marius Barbeau, «Saintes Artisanes», III: 94.

[4]Pierre Kalm, *op. cit.*, II: 171.

[5]*Ibid.*, II: 194.

[6]*Ibid.*, II: 229.

[7]*Cahiers d'Art Arca, op. cit.*, III: 94-95

[8]Thomas Anburey, *op. cit.*, I: 42.

Vers la fin du XVIII[e] siècle, Weld note à son tour que le beurre constitue un élément de base dans l'alimentation du Canadien. Descendant à Montréal en 1795, le voyageur s'arrête pour la nuit chez un habitant de Batiscan. Écoutons-le parler du repas frugal qui lui est offert[1]:

> *A small table was quickly fet out, covered with a neat white tablecloth, and bread, milk, eggs, and butter, the best fare which the house afforded, were brought to us. These things may always be had in abundance at every farm house. . .*

Selon Lambert, le beurre de bonne qualité ne parvient jamais aux marchés des villes, où l'on n'en vend qu'ayant mauvais goût et généralement fait avec de la crème sure. Notons que l'un des meilleurs beurres du pays viendrait de l'île Verte. En 1806, le visiteur dit à ce propos[2]:

> *The best butter is brought from Green Island, about one hundred and fifty miles below Quebec. That sold by the Canadians in the market-place is generally of a cheesy or sour flavour; owing to the cream being kept so long before it is churned. Milk is brought to market in the winter time in large frozen cakes.*

Dès le XIX[e] siècle, la production du beurre doit prendre une nouvelle orientation pour répondre aux besoins d'une population urbaine de plus en plus nombreuse. Cette industrie domestique va désormais se «commercialiser». Chaque ferme aura toute une collection de moules à beurre, qui contiennent généralement des pains de deux livres, une livre, une demi-livre et un quarteron. Ces moules de bois sont presque toujours circulaires. Le fond, galbé au couteau, représente ordinairement des fleurs ou des plantes fourragères. Ces motifs dénotent un sens esthétique tout à l'honneur de l'habitant.

Restent les poinçons de commerce (*voir* planche 41). Fabriqués de la même façon que les moules, ils servent à décorer la surface du beurre destiné à la vente ou à la consommation domestique. Certains d'entre eux servent de marques de commerce aux marchands ou aux responsables d'établissements d'affaires.

---

[1]Isaac Weld, *op. cit.*, 193.
[2]John Lambert, *op. cit.*, I: 82.



Moule en forme de berceau, d'une capacité de deux livres. Divisé en huit quarterons. 12" × 5" × 2¾". Provient des Cantons de l'Est.

(S)



(1) Moule carré, à coulisse. 4″ de côté. (2) Poinçon (7″ × 5″) commémorant la mort du major-général Isaac Brock, héros du Haut-Canada, survenue à la bataille de Queenston Heights, le 13 octobre 1812. L'inscription se lit ainsi: «Success to commerce & peace to the world—Sir Isaac Brock the hero of upr (*sic*) Canada—Fell Oct. 13, 1812.» (3) Poinçon, sculpté à la maison. Diamètre: 4½″. (4) Petit moule d'un quarteron. Diamètre: 1¼″.

(CR)

PLANCHE 38



Moule entièrement façonné à la main. Diamètre: 2¾″; hauteur: 5½″. Bois de frêne. Capacité: un quart de livre.
(S)



(1) Moule. Diamètre: 4"; hauteur (manche): 6½". Capacité: ½ livre. Trouvé chez la famille Laberge, à Châteauguay. (2) Moule. Diamètre: 3"; hauteur (manche): 4". Capacité: ½ livre. Provient de la famille Séguin, de Rigaud. (3) Moule. Diamètre: 2"; hauteur (manche): 2½". Capacité: un quarteron. En usage chez la famille Brasseur, de Rigaud.

(*S*)

PLANCHE 40

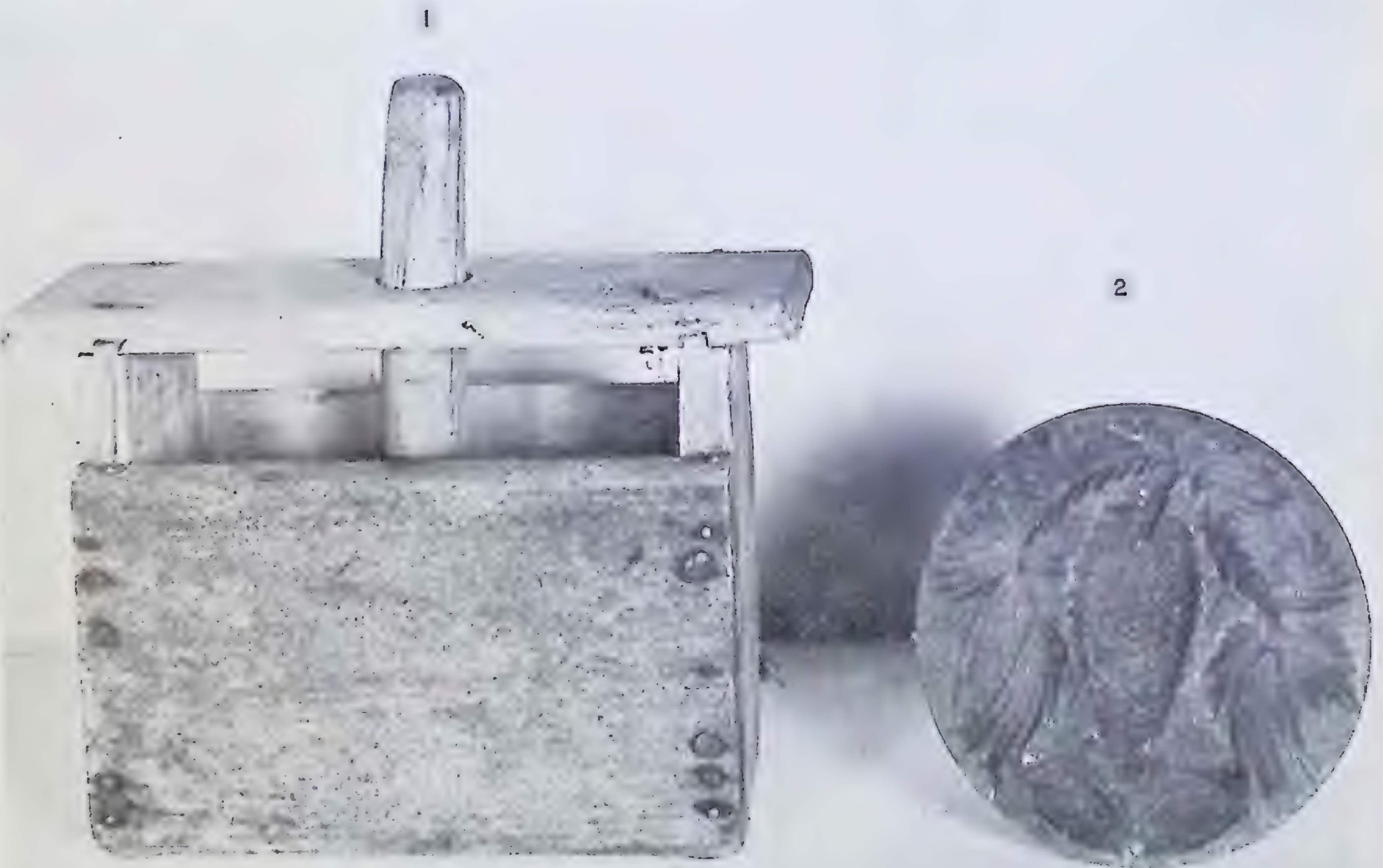
1



2



(1) Poinçon sculpté par le cultivateur. Diamètre: 3″. (2) Poinçon. Même observation que le précédent. Diamètre: 2½″. Trouvés aux environs de Québec. *(P)*



(1) Moule de type commercial. 4½" × 5½" × 9" (avec le manche). Capacité: 1 livre. D'usage courant dans les campagnes. Trouvé chez la famille Servant, de Rigaud. (2) Poinçon de fabrication domestique. Diamètre: 3¾". En usage chez la famille Séguin, de Rigaud. (S)

MOULE À FROMAGE

Il est étonnant que le peuple canadien, en grande partie agricole et possédant de beaux troupeaux, n'ait jamais figuré parmi les grands producteurs et les grands consommateurs de fromage.

Dès le début du XVIII^e siècle, l'habitant emprunte la technique des fromagers européens. En mai 1703, le sieur Étienne-Joseph Martel, aubergiste de Montréal, possède «sept fromages fasson de hollande pesant vingt quatre Livres»[1]. Cette denrée, conservée à la cave, vaudrait quelque douze livres.

Mais sauf exception, le Canadien n'est pas friand de fromage. Le naturaliste Kalm note cette particularité quelques décennies plus tard. «Il se fabrique pratiquement pas de fromage, observe-t-il, dans la région montréalaise. On en fait cependant en maints endroits en l'île d'Orléans, où il est regardé comme le meilleur. Petit, mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend trente sous la douzaine[2].»

L'île d'Orléans ne tarde pas à devenir le principal centre de production du fromage. Dès 1861, les insulaires en fabriquent 4,653 livres[3]. Bientôt, ces fromages surpasseront ceux de France, de Hollande, de Suisse ou d'ailleurs, tant par leur saveur que par leur qualité. En 1867, Turcotte parle, avec avantage, de ces «délicieux petits fromages *raffinés*», qui sont préférés par les amateurs aux meilleurs fromages d'Europe[4].

D'aucuns utilisent alors un petit moule circulaire en fer-blanc pour la fabrication du fromage domestique.

---

[1]Inventaire des biens de la Com^te du s^r Martel & boucher sa femme 3^e & 4 may 1703. Greffe d'Anthoine Adhemar, minute no 6433, A.J.M.

[2]Pierre Kalm, *op. cit.*, II: 194.

[3]*Recensement des Canadas, 1860-61*, (2 vol., Québec, 1863-1864), II.

[4]L.-P. Turcotte, *Histoire de l'Ile d'Orléans* (Québec, 1867), 77.

PLANCHE 42



Moule à fromage. Diamètre: 4½″; hauteur: 2″. Fer-blanc. Fabrication domestique. Musée de la Ferme expérimentale du Canada, Ottawa.

MOULES À PÂTISSERIE

Aux dires d'auteurs contemporains, la Canadienne se révèle toujours un cordon bleu. Outre les plats de résistance, elle met sur la table familiale des galettes, des biscuits ou diverses pâtisseries qui font les délices des petits et des grands. Les moules dont elle se sert épousent différentes formes. Ils consistent généralement en petites coquilles soudées en une seule pièce (*voir* planche 43). Rappelons que ces moules sont le plus souvent de fer-blanc ou de fer.

Au XVII^{e} siècle, les biscuiteries sont fort actives à Montréal et à Québec. Évidemment, on n'y fabrique pas les biscuits que nous connaissons aujourd'hui mais plutôt des pâtisseries sèches, destinées à l'alimentation des voyageurs et des coureurs de bois. Cette pâte, trempée à l'eau, apaise la faim lorsque la chasse vient à manquer. En avril 1689, l'aubergiste Pierre Brisson Subtil, de Montréal, a déjà «Trente une Tourtière A biscuit» valant quatre livres[1].

Mais la fabrication du biscuit provoque des abus, surtout à Montréal, carrefour de la traite. Il ne faudra pas tarder à en contrôler la production. Le 1er février 1706, l'intendant Raudot et les membres du Conseil Supérieur adoptent des règlements visant à la bonne administration de la colonie. Retenons ce passage[2]:

> Fait défenses le dit conseil à toutes autres personnes que les dits boulangers (de Montréal) de faire des biscuits à peine de confiscation et de cent livres d'amende, applicable moitié au dénonciateur et l'autre moitié aux pauvres de l'Hotel-Dieu de cette ville...

Nous sommes en plein monopole. D'autant plus que la prose officielle invite à la dénonciation. Malgré tout, des spéculateurs se rendent dans les campagnes, notamment aux environs de Québec, où des habitants acceptent de fabriquer des biscuits au nez des officiers de justice. Mais ce trafic clandestin porte préjudice aux boulangers, en l'occurrence René Bouchard, Jean Duprat, Jacques Guenet et Marie-Thérèse Lessard, veuve de Jacques Langlois, qui s'en plaignent ainsi au Conseil Souverain, dès le lundi 31 janvier 1707[3]:

> Et attendu quil y a des particuliers qui pour se mettre a Couvert des peines portées par Iceluy font faire leurs biscuits a la Campagne ès Environs de Cette Ville, faire Deffences a Touttes personnes de quelque qualité et Condition quils soient mesme aux Communautez de faire et faire fabriquer en Cette Ville ny en Leur maisons de Campagne ou ailleurs hors cette Ville aucun Pain ny biscuit pour le Vendre ou faire Vendre en gros et en detail par personne Interposees directement ny indirectement a peine de Cent Livres Damande et de Confiscation desd Pain et Biscuit applicable La moitié au dénonciateur et Lautre moitié aux pauures de Lhostel Dieu de Cette Ville...

---

[1] Inventaire des meubles & esfectz de pierre brisson subtil. 25^{e} Avril 1689. Greffe d'Anthoine Adhemar, minute no 1438, A.J.M.

[2] *Ordonnances des Intendants et Arrêts portant règlements du Conseil Supérieur de Québec, avec les commissions des gouverneurs et intendants agissant sous l'autorité des rois de France, et les commissions des autres officiers civils et de justice en Canada* (2 vol., Québec, 1803, 1806), II: 167.

[3] *Jugements et délibérations du Conseil souverain de la Nouvelle-France et du Conseil Supérieur de la Nouvelle-France*, (6 vol., Québec, 1885), V: 506.

En 1710, le ministre informe Raudot que la *Victoire* mouillera à Québec pour y prendre une cargaison de biscuits à destination de Plaisance, chef-lieu de Terre-Neuve[1]. Saura-t-on profiter de ces exportations? Apparemment pas, car une mauvaise fabrication du pain et des biscuits oblige les autorités à sévir contre certains boulangers. Pour leur part, Lacombe et Lafleur sont condamnés à l'amende, en mai 1707, après avoir été trouvés en possession de biscuits immangeables[2].

Beaucoup plus tard, le 30 avril 1743, défense est faite de fabriquer des biscuits sans permission de l'intendant ou des officiers de police[3]. Enfin, pour spéculer à sa guise, Bigot s'en réserve le monopole exclusif dès 1754[4].

Mais toutes ces prescriptions ne s'appliquent pas à la ménagère qui peut cuisiner à sa guise. Dès le XVII^e siècle, les confitures sont d'usage courant. Le 15 janvier 1692, un estimateur se rend chez les Le Moyne, de Montréal, où il voit «Ung poislon de Cuivre a deux Ance a Confiture de Cuivre» et «Une cloche a faire Cuirre des pommes»[5].

Vers la même époque, les rouleaux et les moules à pâte sont assez nombreux chez l'habitant. Voici quelques mentions. Le 25 avril 1689, on estime à deux livres les «deux Roudraux (*sic*) a patissiers» que l'on trouve chez les Brisson[6]. Nous y voyons également «un tour A patisserie». Par ailleurs, en novembre de la même année, il y a «deux obtilz de buys servant a patisserie» chez le sieur Sabourin, qui a pignon sur rue, à Montréal (rue Notre-Dame). Ces pièces, se trouvant dans un bahut, sont prisées à la somme de trois livres[7]. D'autre part, l'aubergiste Pierre Brisson[8] aurait l'une des cuisines les mieux équipées de son temps. Le 30 septembre 1732, nous y trouvons «Cinq douzainne de Moule a petit (pâtisseries) tant fair Blanc que de Cuivre Estimé à trois sol La piesce»[9]. Il y a encore «deux tour a pate De merisier», prisés à trois livres, et «un Coup pate» qui vaudrait dix sols[10].

Les communautés religieuses vont aussi s'intéresser à la pâtisserie. Au XVIII^e siècle, l'Hôtel-Dieu de Montréal en fait même un commerce intéressant. Citons ces chiffres, extraits des livres de comptes de cette institution: 1732: 753 livres; 1734: 227 livres; 1762: 177 livres; 1764: 131 livres; 1782: 307 livres[11].

Le sirop d'érable servira bientôt à la fabrication des pâtisseries domestiques. L'usage devient plus courant au XIX^e siècle. Quoi qu'il en soit, la Canadienne a toujours un bon répertoire de recettes culinaires.

---

[1] *Archives publiques du Canada*, rapport pour l'année 1899, p. 424.

[2] Joseph-Noël Fauteux, *Essai sur l'industrie au Canada sous le régime français*, (2 vol., Québec, 1927), II: 374.

[3] *Ibid.*, 375. (Cf. Archives de la province de Québec, Inventaire d'une Collection, III: 39.)

[4] *Loc. cit.*

[5] Inventaire Des biens meubles des Successions de deffunts Monsieur Et M^{lle} Le Moyne a la Requeste de Monsieur de Maricourt. Du 15'. Janvier 1692. Greffe Bénigne Basset, minute no 2133, A.J.M.

[6] Inventaire des meubles & esfectz de pierre brisson subtil. 25^e Avril 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1438, A.J.M.

[7] Inventaire des biens & Esfectz de deffunt Le s^r Sabourin Chauniere. 24 & 25^e 9^{bre} 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1545, A.J.M.

[8] Époux de Françoise Levasseur.

[9] Inventaire des biens de Pierre Brisson subtil et de Françoise Levasseur, sa femme. 30 septembre 1732. Greffe de René C. de Saint-Romain. A.J.M.

[10] *Loc. cit.*

[11] Marius Barbeau, *Cahiers d'Art Arca, op. cit.*, III: 95.

PLANCHE 43



Moule de fer pour pâtisserie. 13" × 7". Longueur de chaque «écuelle»: 3¼". En usage dans la première moitié du XIX^{e} siècle. Trouvé dans les Cantons de l'Est.

(S)

MOULES À PAIN BÉNIT

Il y a quelque vingt-cinq ans, le marguillier en charge offrait encore le pain bénit à la messe de minuit. Cette coutume, observée par la suite en certains endroits, est définitivement abandonnée.

Que savons-nous du pain bénit? D'aucuns en fixent l'institution au VII^{e} siècle, lors du concile de Nantes[1]. Originellement, on ne le donnait qu'aux catéchumènes, afin de les préparer à la communion. Par la suite, on l'offrira à tous les fidèles. Selon la liturgie romaine, ce pain est bénit par le prêtre, après la récitation de prières d'usage dans la sacristie. Le pain, coupé par morceaux, est ensuite distribué durant la grand'messe dominicale. En France, selon une coutume immémoriale, il est présenté au célébrant après le Credo. Le même cérémonial se pratique au Canada, où les paroissiens offrent le pain, à tour de rôle.

En France métropolitaine, le pain bénit est également donné en d'autres circonstances. En certains endroits, particulièrement dans le Limousin, on en bénit durant la célébration du mariage. Des fragments, manifestement des «crochons» ou des «chanteaux», sont distribués à la sacristie ou à la maison[2]. Dans quelques villages bretons, ces morceaux sont même liés par un fil aux mariés. En Bigorre, ces chanteaux sont souvent présentés aux assistants par les garçons et les filles d'honneur, ou encore par un proche parent, comme la mère, la sœur ou la marraine de la mariée[3]. On mange cet aliment dans la nef ou la sacristie. Quelquefois, on l'apporte à la maison et on le réserve au repas de noces.

D'autre part, le pain bénit s'offre pareillement aux funérailles par la mère, la sœur ou la plus proche parente de la personne décédée. La coutume se pratique particulièrement dans les secteurs de Loir-et-Cher, l'Indre, la Sarthe, le Puy-de-Dôme, le Puissay, l'Arriège et même la Provence[4].

Exceptionnellement, le pain bénit se donne le lendemain de la sépulture en plusieurs paroisses des Hautes-Pyrénées, principalement dans l'arrondissement de Bagnères-de-Bigorre[5]. Dans les Hautes-Alpes et le Gers, cette distribution est remise au dimanche qui suit l'enterrement[6]. Elle se fait huit jours plus tard en Sarthe et en plusieurs localités de la Haute-Saône[7]. Enfin, le même usage est souvent observé durant la messe anniversaire.

Revenons au Canada, où le pain bénit prend différentes appellations. Les plus connues sont le chanteau et le cousin. Le premier est cette partie du pain qu'on fait parvenir à celui qui doit le rendre le dimanche suivant ou le jour férié le plus prochain. Par ailleurs, le cousin (*voir* planche 45) est un chanteau de pâtisserie qu'on destine aux parents et amis absents. Généralement, sa pâte est plus soignée que celle du pain bénit même. Il y a une cinquantaine d'années, le cousin était encore donné couramment dans nos campagnes.

---

[1] M. Bescherelle, *Dictionnaire national de la langue française*, (2 vol., Paris, 1858), II: 741.

[2] Arnold Van Gennep, *Manuel de Folklore français contemporain* (9 vol., Paris, 1943-1958), II: 465.

[3] Dieudonné Dergny, *Usages, coutumes et croyances, ou Livre des choses curieuses: costumes locaux de France*, (2 vol., Abbeville, 1885-1888), II: 342.

[4] Joseph Bourrilly, *La Vie populaire dans les Bouches-du-Rhône*, (Marseille, 1921), 97.

[5] Dieudonné Dergny, *op. cit.*, II: 202.

[6] *Loc. cit.*

[7] *Loc. cit.*

Des informateurs l'ont noté souvent à Rigaud[1]. Ce nom de «cousin» nous intrigue. D'où vient-il? Nous savons qu'il désigne un chanteau réservé aux parents. Or, en vieux français, «cousin» signifie parents. Le chanteau de la parenté serait simplement devenu le «cousin»[2].

Les moules à pain bénit ne paraissent pas antérieurs au XVIII^{e} siècle, du moins en ce qui concerne le Canada. Auparavant, cette pâte était cuite dans des ustensiles comme la lèchefrite et la poêle. Les pièces spécialement employées à cette cuisson sont rarissimes en Nouvelle-France. En avril 1746, il y a pourtant «une poille a four a pin beny» chez les Beauchemin, de Pointe-aux-Trembles (Montréal)[3]. Ce plat vaudrait quinze sols.

Au Canada comme en France, le pain bénit est distribué à la messe dominicale. A Québec, la coutume se pratique dès l'arrivée des premiers colons. Mais comme toujours, c'est à qui pourra s'en dispenser, si bien qu'on discontinue cette pratique, quitte à la reprendre à la messe de minuit de 1645. L'annaliste des Jésuites nous confie à ce propos[4]:

> . . . le pain bénist se fit alors que le prestre alla pour ouvrir son livre. Ce fut le premier depuis plusieurs années, qu'il avoit esté intermis par les preferences en la distribution que chacun pretendoit. Le renouvellement s'en fit par la devotion des taillandiers, qui eurent devotion de le faire à la messe de minuit, & les esprits se trouvèrent disposés à remettre cette coustume; Mons. le Gouverneur eut le chanteau pour le faire le dimanche d'après. Ce que l'on vit pour obvier aux brouilleries des préferences pretendues, fut d'ordonner qu'en ayant donné au prestre & au Gouverneur, on donneroit à tous le reste comme il viendroit & se trouveroit à l'église, commençant tantost par en haut, & tantost par en bas.

La tradition sera donc observée, grâce à la générosité des taillandiers, qui ne sont pourtant pas nombreux en 1645. Du moins on n'en dénombrera que huit, vingt ans plus tard[5]. Malgré leur geste généreux, la distribution du pain bénit n'est pas moins entravée par des questions protocolaires. Laissons la parole au jésuite[6]:

> Le pain bénit du Dimanche fut transporté au lundy, iour de la Circoncision. Mons. le Gouverneur le donna; il y eut quelque parolle ensuite, à qui en le donneroit après luy, & il fut trouvé plus a propos de le donner aux deux marguilliers, Mons. Giffar & Mons. des Chastelets, & puis commencer par le haut de la coste de Ste. Genevieve, comme par une rue; puis revenir par en bas, comme par une autre rue, & continuer de la sorte. Le P. Vimont en dressa un Catalogue.

Mais d'autres difficultés surgissent. Tous veulent pratiquement se soustraire à cette distribution. Dès le 13 janvier 1670, sur plainte des marguilliers de Québec, le Conseil Supérieur sévit contre plusieurs habitants qui refusent «de rendre le Pain Beni à leur tour, quoiqu'ils y soient naturellement obligés en qualité de Paroissiens, ce qui seroit de dangereuse conséquence si ce mépris

---

[1]La mère de l'auteur (Jeanne) ainsi que M. Antonio Servant, du rang de la Nouvelle-Lotbinière (Grande-Ligne), tous deux de Rigaud. Ce dernier a plusieurs fois entendu dire cette appellation par Alfred Bertrand, époux de Virginie Séguin.

[2]*Glossaire du Parler Français au Canada* (Québec, 1930), 239.

[3]Invantaire BeauChemin V^{e} Leonard. 15 avril 1746. Greffe François Comparet, A.J.M.

[4]*Journal des Jésuites*, (Montréal, 1893), 20-21.

[5]*Recensements du Canada*, (5 vol., Ottawa, 1876), IV: 4.

[6]*Journal des Jésuites*, *op. cit.*, 22-23.

étoit dissimulé»[1]. Selon la déposition de Claude Bouteroue, conseiller du roi et substitut du procureur-général, il est ordonné «que tous les habitans, tant de cette ville que des villages des environs, rendront le Pain Béni à leur tour en l'Eglise ou Chapelle où ils seront obligés de faire leurs Pâques, à peine d'amende arbitraire, contre les contrevenans, applicable à l'Hôpital de cette ville»[2].

Ces querelles ne datent pas d'hier. Douze ans plus tôt, le 1er avril 1658, «les habitans du Cap Rouge, pour avoir refusé de faire le pain bénit à la paroisse de Québec, furent appelés devant M. le Gouverneur, qui leur conseilla, après avoir oui toutes leurs raisons, de s'accorder au plus tost avec les marguilliers de la paroisse, pour payer quelques escus chaque années comme une recognoissance à la paroisse pour faire le pain bénit, à quoy ils s'accorderont tous»[3].

D'autre part, les clercs reprochent aux militaires de donner un caractère profane à la cérémonie. En 1660, on écrit à ce sujet[4]:

> Les soldats faisant le pain bény ce jour là, firent retenir les tambours & flustes, & vinrent de la sorte à l'offrande, & s'en retournèrent de la sorte à la fin de la messe, ce qui choqua puissamment Mons. l'Evesque, auquel toutesfois ayant porté un chanteau, il leur envoya deux pots d'eau de vie & 2 livres de petun[5].

Voilà qu'on réprimande le beau sexe sous prétexte qu'il rend le pain bénit dans une tenue frisant l'immodestie. De Québec, le 26 février 1682, Mgr Laval s'afflige de trouver «des filles et des femmes qui osent s'approcher des sacrements, présenter le pain-bénit, ce qui ne va pas seulement à la profanation de nos mystères, et au mépris de nos plus saintes cérémonies, mais encore au grand scandale des fidèles, dont les uns ne peuvent voir ce dérèglement sans une indignation et les autres étant plus faibles sans un grand préjudice à leur salut»[6]. Et en quoi consiste cette indécence, sinon à montrer «des nudités scandaleuses de bras, d'épaules et de gorges, se contentant de les couvrir de toile transparente, qui ne sert bien souvent qu'à donner plus de lustre à ces nudités honteuses, la tête découverte, ou qui n'est couverte que de coiffes transparentes, et les cheveux frisés d'une manière indigne d'une personne chrétienne»[7].

D'autre part, les fidèles se font tirer l'oreille de plus belle lorsque vient leur tour de donner le pain bénit. Le 9 novembre 1690, l'évêque de Québec décrète que chaque famille s'en acquittera à la paroisse où elle tient feu et lieu[8]. A vrai dire, pourquoi montrer tant de réticence? Tout compte fait, l'obligation n'est pas si onéreuse qu'on le croit. Au mois d'août 1691, la veuve Sabourin[9], de Montréal, ne paie que cinq livres «po' un pain Benit qu'elle a donné»[10]. Lors

---

[1] *Ordonnances des Intendants et Arrêts portant règlements du Conseil Supérieur de Québec*, *op. cit.*, II: 137.

[2] *Loc. cit.*

[3] *Journal des Jésuites*, *op. cit.*, 233.

[4] *Ibid.*, 273.

[5] Vieux tabac. Également des denrées de qualité inférieure.

[6] *Mandements, lettres pastorales et circulaires des évêques de Québec*, (6 vol., Québec, 1887-1890), I: 107-108.

[7] *Loc. cit.*

[8] *Ibid.*, I: 273.

[9] Il s'agit de Catherine Nafrechoux, fille d'Isaac et de Catherine Le Loup. La famille Nafrechoux est originaire de Méry, en Poitou. Baptisée à Montréal le 23 mars 1671, Catherine épouse au même endroit, le 1er septembre 1687, Denis Sabourin, fils de Jean et de Jeanne Moquin, de Trinité, évêché d'Angers.

[10] Compte de Recepte & despence fait par Le sr Nafrechoux tut' de Lenfant de Chouaniere & Nafrechoux sa Veufve Rendus au sr foucault & Nafrechoux, 29 Daoust 1691. Greffe d'Anthoine Adhemar, minute no 1917. A.J.M.

d'une tournée épiscopale à travers la Nouvelle-France, le prélat constate que les curés éprouvent de la difficulté à trouver des chantres pour les assister aux offices divins. C'est qu'ils sont rarement rémunérés. Il en est question lors du synode tenu à Québec le 27 février 1698. En guise de récompense, Monseigneur de Saint-Vallier décide que les chantres recevront dorénavant le pain bénit et l'eau bénite avant les marguilliers[1]. De plus, les curés feront présenter le pain bénit à chaque dimanche.

Dès 1703, le clergé de la Nouvelle-France récite des prières spéciales durant cette bénédiction. Après avoir aspergé le pain d'eau bénite, le prêtre fait un signe de croix en disant l'oraison suivante[2]:

> *Domine Jesu, panis Angelorum, panis vivus aeternae vitae, benedicere dignare panem istum, sicut benedixisti quinque panes in deserto, ut omnes ex eo gustantes, indecorporis & animae percipiant sanitatem, Qui vivis & regnas Deus in saecula saeculorum.*

D'aucuns sont mécontents de la distribution du pain. Quel ordre suivra-t-on? A partir du 8 juillet 1709, selon le désir de l'intendant Raudot, le pain bénit sera d'abord rendu au clergé, revêtu du surplis, puis au seigneur, à sa femme et à ses enfants se trouvant dans le banc[3]. Si le seigneur est absent, on commencera par son épouse. Les marguilliers et les chantres viendront par la suite[4].

Le 25 juin 1710, Raudot s'afflige du «peu de considération que l'on a dans les Côtes pour les capitaines de milice auxquels on ne donne nulles distinctions quoiqu'ils en méritent bien et par l'honneur qu'ils ont de commander les habitans pour aller en guerre et pour toutes les autres choses pour lesquelles ils sont commandés, et aussi pour l'exécution de nos ordonnances que nous sommes quasi toujours obligé de leur adresser, ce qui leur cause souvent de la dépense et leur fait perdre beaucoup de tems qu'ils employeroient utilement pour eux»[5]. Dès 1707, on a pourtant demandé au roi de leur accorder de petits appointements qui leur donneraient certaines distinctions. Mais les coffres de la Métropole sont vides. Pour compenser, il est décidé que «les capitainnes des côtes iront les premiers à la procession après les marguilliers, suivis des autres officiers de milice, et que le capitaine de la côte seul aura le pain bénit avant les autres habitans»[6], sous peine d'une amende de dix livres aux contrevenants.

On n'en continue pas moins à se chamailler de plus belle sur des questions de décorum. Mais le 27 avril 1716, le roi décide que les laïcs recevront le pain bénit dans l'ordre suivant[7]:

Cathédrale de Québec: le gouverneur, l'intendant, le lieutenant du roi, les marguilliers et les fidèles. En l'absence du gouverneur, il sera d'abord offert au lieutenant du roi, avant l'intendant, les marguilliers et les fidèles;

---

[1] *Mandements, lettres pastorales, etc., op. cit.*, I: 373.

[2] *Rituel du Diocèse de Québec, op. cit.*, 494.

[3] *Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec et Ordonnances et Jugements des Intendants du Canada*, (3 vol., Québec, 1854-1856), II: 156.

[4] *Loc. cit.*

[5] *Arrêts et Règlements du Conseil, op. cit.*, II: 275.

[6] *Loc. cit.*

[7] *Édits, ordonnances royaux, déclarations et arrêts du Conseil d'État du roi, concernant le Canada*, (2 vol., Québec, 1803-1806), I: 336.

Autres églises de la colonie: le gouverneur, puis le lieutenant;

Églises paroissiales de Montréal et de Trois-Rivières: le gouverneur, le lieutenant du roi, les officiers de la juridiction, les marguilliers et les fidèles;

Églises paroissiales de la Nouvelle-France: le seigneur, le capitaine de milice, les juges de la seigneurie et les fidèles.

En juillet 1721, l'intendant Bégon passe à l'Isle-du-Pads, où l'abbé Arnaud, curé du lieu, l'informe que les habitants de Berthier, dont il est desservant, refusent «de rendre à leur tour le pain bénit, quelque réquisition qu'il leur en ait fait»[1]. Selon lui, il faudrait les contraindre à remplir cette obligation. Mais écoutons l'autre version de l'affaire. Informé de la démarche du prêtre, Pierre de l'Estage[2], seigneur de Berthier, réplique que ses censitaires ne rendent pas le pain bénit parce que l'abbé Arnaud «veut empêcher que le nommé Cazaubon, capitaine de milice du dit Berthier, reçoive le pain bénit présenté par les habitans du dit lieu avant le capitaine de la côte de l'Isle-du-Pads, ce qu'il ne croît pas être juste; qu'ils offrent de rendre le pain bénit à leur tour, mais à la charge que lorsqu'ils le présenteront, le pain bénit sera présenté au dit Cazaubon avant le capitaine de milice de la dite Isle-du-Pads»[3]. Nos ancêtres savent parfois se montrer susceptibles. En tout cas, ce dernier incident témoigne de l'importance du capitaine de milice dans son milieu. De retour à Montréal, Bégon reconnaît que les capitaines de Berthier, l'Île-du-Pads et Sorel doivent recevoir les honneurs dus à leur rang. Le 29 du même mois (juillet), il est décidé que le pain bénit sera remis au capitaine de la côte où demeure l'habitant qui en fait l'offrande, à peine de trois livres d'amende à ceux qui ignoreront la consigne.

Mais le Canadien s'entête. Le 7 février 1725, Bégon condamne Jacques Turcot, cultivateur de Sainte-Famille, en l'île d'Orléans, à rendre le pain bénit dès le dimanche suivant, ou à verser une amende de trois livres à la fabrique du lieu[4]. S'il refuse, Turcot devra se reprendre le premier dimanche du carême, cette fois sous peine d'une amende de six livres. Ajoutons qu'il aura à payer des sommes plus considérables s'il récidive.

Les cas d'insubordination ne manquent pas. Le missionnaire et les marguilliers de la Nouvelle-Beauce se plaignent également qu'un habitant du lieu, Jacques Ponteville, «refuse depuis quatre mois de rendre le pain-bénit et de fournir un cierge pour offrande»[5]. De Québec, le 23 septembre 1735, Hocquart lui ordonne de s'acquitter de cette obligation, à la première réquisition qui lui en sera faite. De plus, un autre habitant de la seigneurie, François Lessard, doit amener Ponteville à Québec pour qu'il rende compte de sa conduite à qui de droit.

Au début de 1736, le desservant de Saint-Thomas et de Saint-Pierre de la Rivière-du-Sud accuse son sacristain, Jean Marot, d'inciter Jean Roussin,

---

[1] *Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec*, *op. cit.*, II: 465.

[2] Fils de Pierre et de Marie-Joseph Sayer. Pierre de l'Estage, seigneur de Berthier, épouse Marie-Madeleine Rivet, à Laprairie le 22 juillet 1737.

[3] *Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec*, *op. cit.*, II: 465.

[4] *Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec*, 1941-42, 232.

[5] *Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec*, *op. cit.*, II: 576.

François Martin, Paul Boulet et Joseph Gaudereau, tous habitants et chantres de Saint-Thomas, à prétendre «que le pain-Bénit leur fût offert immédiatement après le seigneur haut-justicier, avant le capitaine de la côte, et à cette occasion auraient déclaré qu'ils n'iraient plus au chœur ni chanteraient à l'avenir puisqu'on leur otait le pain-bénit pour le donner au capitaine de la côte avant eux»[1].

Les procédures sont menées rondement. Le 28 février, les accusés sont avisés d'avoir à comparaître devant l'intendant, par ordre du sieur Deneau, officier de milice. En Nouvelle-France, d'après l'article onze du règlement du 27 avril 1716, le pain bénit sera successivement donné au seigneur, aux capitaines, aux juges seigneuriaux et aux assistants. Hocquart ne fera pas d'exception. Le 11 mars suivant (1736), il enjoint aux officiers de milice, marguilliers et bedeau de Saint-Thomas de se conformer à la loi. Marot, Roussin et Boulet solderont les frais du différend en remboursant la somme de vingt livres à la fabrique[2].

La remise du pain va occasionner d'autres problèmes de préséance. Le 23 mars 1737, vu l'absence de chantres ou ecclésiastiques, représentant le clergé, il est commandé aux marguilliers de Saint-Thomas de la Pointe-à-la-Caille «de faire présenter le pain bénit au sieur Couillard, seigneur de la dite paroisse, avant qui que ce soit, conformément aux règlements et ordonnances du roi»[3].

Moins d'un mois plus tard, le 15 avril (1737), le vicaire-général de Québec reconnaît «qu'il seroit décent, utile et convenable de commettre dans chaque paroisse de campagne un certain nombre de personnes de probité qui excitées d'un zèle convenable pussent assister en surplis au service divin, chanter au lutrin, y aider messieurs les curés dans leur ministère et jouir en conséquence des priviléges qui leur sont accordés dans ces circonstances»[4]. La nomination et le nombre de ces «auxiliaires» laïcs dépendront de l'évêque ou de ses grands-vicaires, sans que les curés puissent intervenir d'aucune façon. Pour encourager le recrutement de ces aides bénévoles, il est ordonné que «dans les paroisses de campagne le pain bénit, cendres, rameaux, etc., seront d'abord présentés aux chantres revêtus du surplis»[5].

D'aucuns témoignent d'un esprit chatouilleux dans la distribution des chanteaux. Le 23 juin 1740, Hocquart reçoit la visite de quatre citoyens de Montréal. Il s'agit du greffier Claude-Cyprien Porlier, du curé Déat, du chirurgien Fonblanche et du marguillier Guy. On discute vivement. Porlier, qui a toujours reçu les honneurs et prérogatives attribués à son rang depuis 1732, se plaint qu'à partir de la présente année (1740), «les marguilliers en charge de la paroisse de cette ville, sans aucune délibération, se sont avisés de lui ôter le droit du morceau de pain-bénit qu'il doit avoir auparavant les dits marguilliers, comme officiers de justice lorsqu'il se trouve dans le banc»[6].

Porlier n'est pas sans invoquer l'article onze de l'arrêt de 1716, d'après lequel le pain bénit doit être présenté au gouverneur, au lieutenant du roi et

---

[1]*Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec, op. cit.*, II:537.
[2]*Ibid.*, II: 539.
[3]*Ibid.*, II: 543.
[4]*Ibid.*, II: 372.
[5]*Loc. cit.*
[6]*Ibid.*, II: 553.

aux officiers de la juridiction avant les marguilliers. Cette préséance est observée dans toutes les églises paroissiales de Montréal et de Trois-Rivières. Conformément au texte légal, il est décrété, le 27 suivant, que le plaignant «jouira des honneurs attribués à sa charge et en conséquence, que le pain-bénit lui sera distribué dans l'ordre prescrit par les officiers de la jurisdiction, quand même il se trouverait seul dans le banc attribué aux dits officiers»[1].

Il arrive que le mauvais exemple vienne de haut. Le 17 décembre 1742, le Conseil[2] est saisi d'une requête du curé Antoine Déat, et des marguilliers Jacques Charly, Louis Canellier et Pierre Coureau La Coste, tous de Montréal. Les requérants veulent forcer la dame Marie de Pécaudy, veuve de Jean-Louis de Chap, sieur de la Corne et chevalier de l'ordre militaire de Saint-Louis, «à rendre le pain à bénir et de l'offrir ou faire offrir avec cierge, par personne de sa condition, qui fera la quête accoutumée le premier Dimanche qui lui sera indiqué par les appelants, sinon qu'il leur sera permis de le faire rendre à ses frais et dépens»[3]. Après récrimination, la veuve de la Corne observera finalement l'ordonnance, mais son procureur, le sieur Nouette, versera néanmoins une amende de vingt-quatre livres pour «irrévérance de termes» dans son plaidoyer[4]. Ce montant est applicable aux pauvres de l'Hôpital Général.

A leur tour, des officiers de justice invoquent certains privilèges lors de la distribution du pain bénit. Tel, Hubert Lacroix, juge de paix à Vaudreuil. Monseigneur Hubert coupe court à cette prétention, dans une lettre écrite de Québec, le 26 octobre 1792. D'après la règle suivie dans le diocèse, le pain bénit n'est offert qu'au seigneur et au capitaine de milice. Rien n'établit qu'on doive le présenter au juge de paix[5].

Vers la fin du XVIII[e] siècle, le pain bénit se donne encore tous les dimanches, tant à la ville qu'à la campagne. En 1795, Philippe-Aubert de Gaspé[6] est envoyé à Québec, où il loge chez les demoiselles Cholet. Le dimanche suivant, de Gaspé, qui n'a que neuf ans, est approché par quatre gamins qui lui proposent d'assister à la messe à la cathédrale, faisant grand éloge du pain bénit qu'on y distribue. Ces nouveaux compagnons interrogent de Gaspé pour savoir s'il possède des sols, car, disent-ils, on ne remet le pain bénit qu'à ceux qui donnent à la quête. De Gaspé n'est pas sans trouver cette coutume bizarre, puisque le pain est toujours offert gratuitement à la campagne[7].

Il n'en suit pas moins ses amis de fortune, qui entrent dans la chapelle dédiée à Notre-Dame-de-Pitié, prétextant qu'on y serait plus à l'aise. L'un d'eux réclame cinq sols à de Gaspé, disant que le pain bénit coûte un sol pièce à Québec. Il ne peut en être ainsi, de répliquer de Gaspé, puisque l'aide-bedeau, qui distribue les cousins, ignore complètement ce que les fidèles donnent au bedeau lors de la quête. Mais le garçon, qui ne se laisse pas embrouiller pour

---

[1]*Loc. cit.*

[2]Le Conseil groupait alors MM. de Lotbinière, La Noullier, Varin, Taschereau et Guillemin.

[3]*Ordonnances des Intendants*, etc., *op. cit.*, 215.

[4]*Loc. cit.*

[5]*Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec*, *op. cit.*, 1930-31, 274.

[6]Fils de Pierre-Ignace, colonel de milice et membre du Conseil législatif, et de Catherine de Lanaudière. Né en 1786, décédé en 1871.

[7]Philippe-A. de Gaspé, *Mémoires*, (Québec, 1885), 152.

si peu, réplique: «C'est pour vos imbéciles de bedeaux de la campagne, mais sache que nos bedeaux sont plus futés»[1].

De Gaspé remet néanmoins la somme demandée. Beaucoup plus tard, le gamin revient avec trois morceaux de pain bénit, disant que le panier était déjà vide à son arrivée. Il ne s'écoule pas un quart d'heure avant que de Gaspé, laissé seul, rencontre le bedeau avec son panier à moitié plein. C'est alors qu'il constate la supercherie des jeunes citadins.

La distribution dominicale du pain bénit disparaît au XIX[e] siècle. Peut-il en être autrement, car cette coutume prête à des querelles de toutes sortes depuis près de deux cents ans? Chacun se dérobe à cette obligation. Douceur ou contrainte pourront difficilement raisonner les plus récalcitrants. Plus tard, la vanité aidant, d'aucuns voudront donner le plus beau pain bénit, ce qui ne manque pas d'humilier des habitants plus pauvres. Un vieillard de la Grande-Baie raconte à ce propos qu'on faisait «des pains bénits monumentaux, gateaux en etages décroissants, piqués d'étoiles et de cœurs pour les marguilliers et les petits servants. Le premier servant allait d'abord en porter aux chantres dans le jubé»[2]. Nouvelle preuve que nos aïeuls ne dédaignaient pas les sucreries, puisque «le gateau était crèmé au sirop»[3]. Enfin, pour éviter toute dispute d'envergure, les autorités religieuses décident d'abolir définitivement la coutume du pain bénit. Précisons que vers 1877, Monseigneur Taschereau conseille aux curés de son diocèse d'en laisser tomber l'usage[4].

D'ores et déjà, le pain bénit n'est plus donné qu'à la messe de minuit par le marguillier en charge. Cette tradition persistera dans nos campagnes, du moins jusqu'au premier quart du présent siècle. Par la suite, elle n'est observée qu'en certaines paroisses. De nos jours, le pain bénit se distribue sous forme de brioches, durant la messe célébrée le jour de la Saint-Jean-Baptiste. C'est généralement l'offrande d'une section locale de notre société nationale.

De quoi le pain bénit est-il fait? En 1894, un pain est offert, à Rigaud, par Barnabé Cadieux[5], marguillier sortant de charge et cultivateur du Haut-de-la-Chute[6]. A cette occasion, on remet à Gédéon Boutin, boulanger du village, une tinette de beurre, deux chaudières de crème, deux grosses d'œufs, cinquante livres de sucre blanc, dix livres de raisin sec et deux à trois livres d'anis, à part la farine[7].

Reste à parler du pain bénit dans un contexte folklorique. D'après la croyance populaire, ce pain ferait retrouver les noyés. Il suffit d'en jeter un morceau à la rivière, un peu en amont de l'endroit où a disparu la victime. Le morceau descend le courant pour s'arrêter et tournoyer au-dessus du corps[8].

---

[1]Philippe-A. de Gaspé, *Mémoires* (Québec, 1885), 152.

[2]Percy Martin, Le pain bénit. (Cf. *Saguenayensia*, vol. 1, no 6, novembre-décembre 1959, p. 142.)

[3]*Loc. cit.*

[4]*Loc. cit.*

[5]Bisaïeul de l'auteur. Fils de Hyacinthe et de Mélanie Séguin. Il épouse Philomène Robert, fille d'Antoine et d'Adélaïde Sauvé. La cérémonie nuptiale a lieu à Rigaud, le 15 février 1858. Barnabé Cadieux est inhumé au même endroit le 24 avril 1920.

[6]Il possédait la terre désignée sous le numéro 42, côté nord de la rivière à la Graisse. Il avait acquis ce lopin de Jean-Baptiste Mongenais, par acte passé devant le notaire Bergeron, le 26 septembre 1854.

[7]Communication de la mère de l'auteur.

[8]Cette pratique est observée par Amédée Séguin, grand-père maternel de l'auteur. Fils de Joseph-Louis et de Justine Larocque, Amédée Séguin voit le jour à Rigaud le 23 octobre 1851. Au même endroit, le 11 janvier 1881 il épouse Célima Cadieux, fille de Barnabé et de Philomène Robert. Célima Cadieux avait été baptisée à Rigaud le 15 mai 1859. Amédée Séguin meurt au même endroit le 4 octobre 1937.

Cette pratique est signalée au moins deux fois à Rigaud. D'abord le 4 juillet 1898, alors que le jeune Eucher Latour[1], âgé de sept ans et cinq mois, se noie dans la rivière Rigaud, juste en face de la demeure de ses parents. Nouvelle mention de la coutume le 12 mai 1916, lorsque Wilfrid Mallette[2] disparaît dans la rivière à la Raquette, ayant vraisemblablement perdu le gué, comme il traversait le cours d'eau en voiture. Son corps est retrouvé quelques jours plus tard, puis inhumé à Rigaud le 25 du même mois.

---

[1]Fils de William Latour, fromager, et de Mathilda Sabourin.
[2]Âgé de seize ans, il est fils de Napoléon Mallette, cultivateur, et d'Adélina Bertrand.

PLANCHE 44



(1) «Grande main» destinée aux membres du clergé et de la chorale. $8\frac{1}{2}'' \times 8''$. (2) «Petite main» donnée aux enfants de chœur. $8\frac{1}{2}'' \times 7\frac{1}{2}''$. (3) «Grande main» offerte aux fidèles. $7\frac{3}{4}'' \times 6\frac{1}{2}''$. (4) «Grande main» également réservée aux fidèles. $9\frac{1}{2}'' \times 7\frac{1}{2}''$. Tous ces moules de fer-blanc, en usage à Rigaud, ont été fabriqués vers 1860, par Édouard-G. Castonguay, ferblantier du lieu.

(*S*)



(1) Cousin que l'on distribuait aux fidèles. 5¾″ × 3¾″. (2) *Idem*. 6″ × 4½″. (3) *Idem*. 5½″ × 4″. Façonnés vers 1860 par Édouard-G. Castonguay, ferblantier de Rigaud. (*S*)

PLANCHE 46



(1) Grande étoile réservée aux prêtres et aux chantres. $8\frac{1}{2}'' \times 7''$. (2) Petite étoile donnée aux fidèles. $6\frac{1}{2}'' \times 6\frac{1}{2}''$. (3) Petite étoile remise aux enfants de chœur. $5\frac{1}{2}'' \times 5''$. Fabriquées vers 1860, par Édouard-G. Castonguay, ferblantier de Rigaud.

(S)

PLANCHE 47

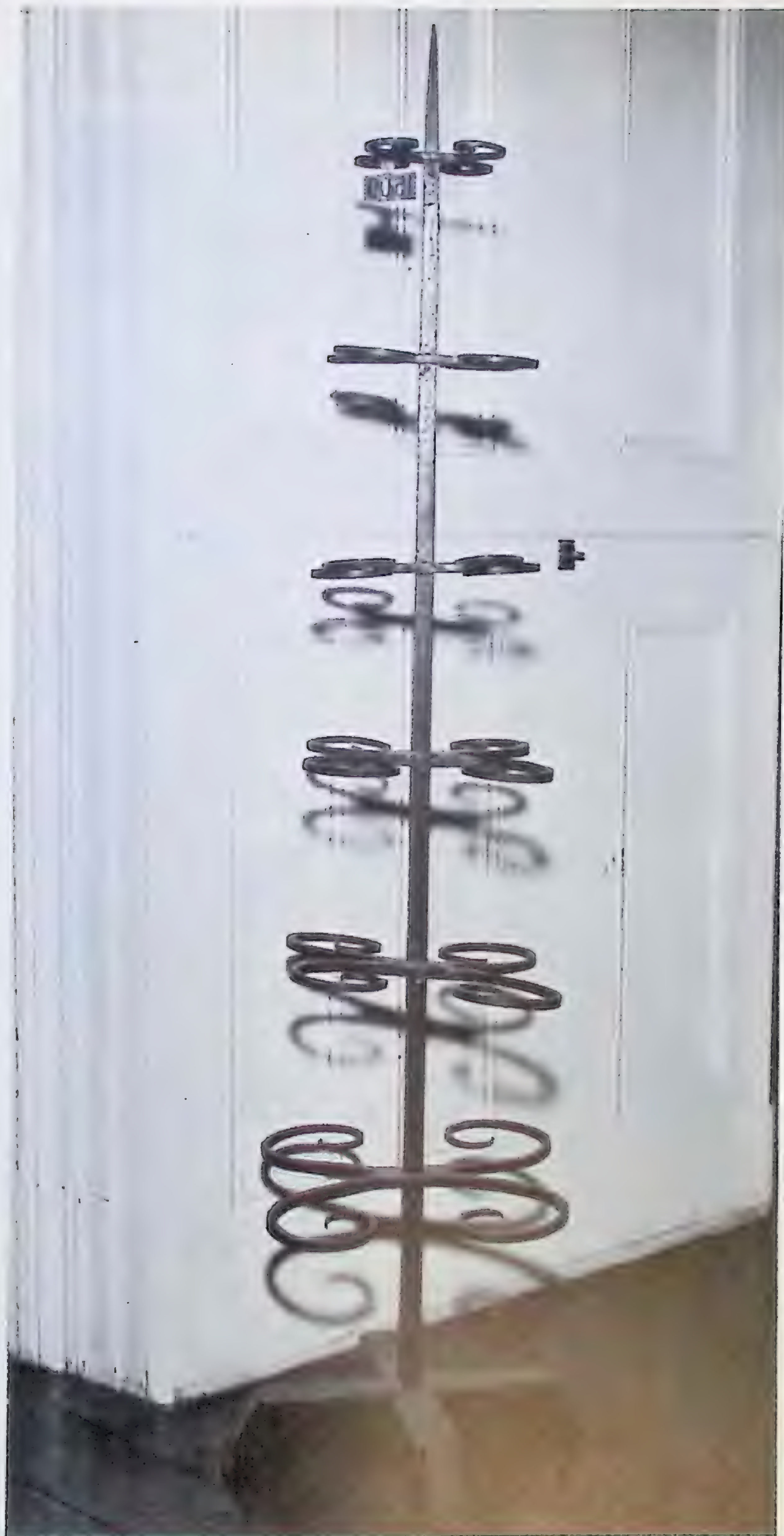


(1) Cœur à bord uni. 6″ × 5½″. (2) Cœur à bord gaufré. 5¾″ × 5″. Réservés aux fidèles. Fabriqués vers 1860, par Édouard-G. Castonguay, ferblantier de Rigaud. (S)

PLANCHE 48



«Mains» de pain bénit, jadis données à Rigaud. (1) 1894: Barnabé Cadieux, cultivateur du Haut-de-la-Chute. (2) 1923: Avila Chevrier, cultivateur de la rue Saint-François. (3) 1932: Hector Chevrier, voyageur de commerce ayant domicile sur la rue Saint-Pierre. (4) 1940: Ludovic Séguin, cultivateur du rang de Saint-Georges. A Rigaud, ce fut le dernier pain bénit offert à la messe de minuit. (S)



Étagère à pain bénit, en fer battu, avec tablettes amovibles. Hauteur: 57"; tablettes: base, 12" × 13"; haut, 6" × 5½". Provient de l'église paroissiale de Saint-Benoît, comté des Deux-Montagnes. La pièce était placée dans le chœur. On garnissait les tablettes de chanteaux destinés aux ecclésiastiques et aux chantres.

(*CR*)

PLANCHE 50



Étagère à pain bénit, en pin, avec tablettes amovibles. Hauteur: 5 pieds. Tablettes: base, 16″; haut, 9″. En usage à Rigaud (comté de Vaudreuil). Destinée au même usage que la précédente.

(S)

MOULES À HOSTIES

La fabrication des hosties relève généralement du presbytère paroissial ou des communautés religieuses. Dès 1751, le livre de comptes des Ursulines de Québec démontre qu'elles ont déjà vendu pour vingt-trois livres d'«Osties» durant l'année qui vient de s'écouler[1].

Il y a deux sortes d'hosties: les grandes et les petites, respectivement destinées aux célébrants et aux fidèles. La grande, qui sert à la communion du prêtre, durant la messe, est faite dans un moule à «tenailles», comme on en trouve en différentes paroisses, notamment à Saint-Pierre de l'île d'Orléans (*voir* planches 51 et 52), ainsi qu'à la Ferme Saint-Gabriel, de Montréal, propriété de la Congrégation de Notre-Dame (*voir* planche 53). Admirablement burinées, ces pièces sont dignes des meilleurs graveurs.

D'autre part, des hosties sont également fabriquées dans des lèchefrites. On les marque au poinçon de bois (*voir* planche 54). Restent les petites hosties qui sont cuites dans des moules de fer-blanc.

---

[1]*Cahiers d'Art Arca, op. cit.*, III: 96-97.

Planche 51



Moule servant à faire des hosties pour la célébration de la messe. 8″ × 4½″. Trouvé en 1925, par Marius Barbeau, à Saint-Pierre (île d'Orléans).

(MN)



«Tenailles» du moule précédent. Longueur: 30½".

PLANCHE 53



Moule pour la fabrication d'hosties servant à la célébration de la messe. Longueur: 37″. Plaque: 4″. Ferme Saint-Gabriel (congrégation de Notre-Dame), Montréal.

(*CND*)

PLANCHE 54



(1) Poinçon de bois, servant à la fabrication d'hosties. 2" de côté. Probablement apporté de France. En usage à Québec vers la fin du XVII[e] siècle. (2) Poinçon à beurre, façonné à la main. Diamètre: 4".

(P)

LUMINAIRE

MOULES À CHANDELLES

Dans un pays froid comme le Canada, les soirées au coin du feu se prolongent durant de longs mois. On en profite pour faire certains travaux, notamment le filage et le tissage. Mais comment besogner efficacement sans éclairage? Voyons donc quel sera le luminaire du temps.

L'habitant moins fortuné utilise le «bec-de-corbeau» (*voir* planche 55), véritable réplique des lampes de l'antiquité. L'usage de cette pièce archaïque est moins coûteux que celui de la chandelle. Précisons que cette lampe est d'étain, de fer-blanc, de fer ou de cuivre. Voici quelques exemples.

Le 22 juillet 1660, «Une lampe destin» est trouvée chez le chirurgien Louis Chartier, de Montréal[1]. Le 23 novembre 1676, on note qu'il y a «Une lampe de fer blanc» à l'Hôtel-Dieu du même endroit[2]. Par contre, le 26 mars 1680, «une Lampe de Cuivre»[3] éclaire la demeure de François Bibaud, habitant de la Rivière-Saint-Michel, près de Trois-Rivières. Pour conclure, les «deux Lampes de fer»[4] de la ferme Vigeard, de l'île Longue, sont estimées à cinq livres le 15 janvier 1722.

Outre la lampe, les autres pièces du luminaire sont le flambeau, la lanterne, le martinet[5], le fanal et naturellement le chandelier. Ajoutons deux principaux accessoires: les mouchettes et le porte-mouchettes.

La lanterne est généralement de fer-blanc. Dès le 18 juin 1663, il y en a une chez les Testard, de Montréal. Elle vaut quelque vingt sols[6]. D'autre part, le flambeau est d'étain ou d'argent. Toujours chez les Testard, nous voyons «deux flambeaux destin à Six livres piece»[7]. Par ailleurs, le 28 février 1699, on procède à l'estimation des «flambeaux argentz»[8] que possède le marchand montréalais Jean Soumande. Le martinet est plus rare. Il est souvent de cuivre. Ainsi, ces «deux martinet de Cuivre Jaune» qui sont parmi les biens laissés par Jeanne Mance à l'Hôpital de Montréal, en juin 1673[9]. Il y a peu de fanaux dans la même région. Le 12 mars 1759, il s'en trouve pourtant un de fer-blanc chez Louis Létourneau, habitant de Chambly[10].

Par ailleurs, on rencontre le chandelier dans la plupart des foyers. Il est de fer-blanc, de cuivre (jaune ou rouge), de bois, d'étain, de laiton et même de fil d'archal[11]. En décembre 1687, la famille Vinet possède «un autre meschant

---

[1]Inventaire de Meubles de deffunt Louis Chartier. 22 Juillet 1660. Greffe Bénigne Basset, minute no 168. A. J. M.

[2]Inventaire de Lhotel dieu. Le 23e 9bre 1676. Greffe Benigne Basset, minute no 1351. A. J. M.

[3]Inventaire des biens de Frs Bibaud et deffunte chalifou sa femme. 26 mars 1680. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 487, A.J.M.

[4]Invantaire des biens de la Communaute de Remond Vigeard Et feue marie Charon sa fe. le 15 janvier 1722. Greffe Jean-Baptiste Tetro, A.J.M.

[5]Petit chandelier plat qui a un manche (Bescherelle, II: 457).

[6]Inventaire des biens meubles de deffunt Jacques Testard sr de la forest. 18 Juin 1663. Greffe Bénigne Basset, minute no 269, A.J.M.

[7]*Loc. cit.*

[8]Inventaire de la Succession de Jean Soumande. Le 28e fevrier 1699. Greffe Bénigne Basset, minute no 2493. A.J.M.

[9]Inventaire des biens meubles, titres et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L'hospital de Montréal. 19 juin 1673. Greffe Bénigne Basset, minute no 927, A. J. M.

[10]Inventaire des biens de feu louis Letournaux. Le 12e Mars 1759. Greffe d'Antoine Grisé, minute no 124, A. J. M.

[11]Fil de laiton passé par la filière. D'aucuns disent qu'il tire son nom de Richard Archal, qui fut le premier inventeur de la manière de tirer ce fil (Bescherelle, I: 222).

chandellie de fil darchal estimé a dix solz»[1]. Le 28 juillet 1731, on note la présence d'un «Chandelier de fer blanc» chez Angélique Gervaise, à la Prairie Saint-Lambert[2]. Le 5 mai 1731, il se trouve également «un Chandelier de Cuivre Jonne bien Vieu» chez le sieur Saint-Clérin, de Montréal[3]. Plus tard, le 22 février 1754, un estimateur est appelé à priser les «deux chandeliers de cuivre rouge» de la famille Duquet[4]. Ils vaudraient quelque deux livres chacun. Par contre, en juin 1732, la famille Desjardins possède «un Chandelier de bois», évalué à cinq sols[5]. Enfin, en janvier 1750, les Beauchamp, de la rivière Saint-Jean-Baptiste (Montréal), ont «un chandelier de fer blanc, monté sur pied de bois»[6].

Disons un mot des accessoires. Le 12 décembre 1684, un tabellion estime «quatre paires de Mouchette»[7] à la somme rondelette de trente-deux livres. Ces objets appartiennent aux de Belestre. Le 28 février 1699, il y a également «Une paire de Mouchettes» d'argent chez le marchand Soumande, de Montréal[8]. En décembre 1753, une autre paire de mouchettes d'acier se trouve chez le sieur Bouat, du même lieu. Au mois de juin 1733, on note également la présence d'un porte-mouchettes chez le fils Repentigny[9].

Passons à la chandelle, le mode d'éclairage des habitants plus fortunés. En effet, la chandelle brûle vite et sa fabrication coûte cher. Sous ce rapport, l'autochtone donne des leçons d'économie au Blanc, car il remplace la cire ou le suif par l'écorce de bouleau. Séjournant en Huronnie, Sagard en parle ainsi en 1632[10]:

> La chandelle de quoy nous nous servions la nuict, n'estoit que de petits cornets d'escorce de Bouleau, qui estoient de peu de durée, et la clarté du feu nous servoir pour lire escrire et faire autres petites choses pendant de longues nuicts de l'hyver, ce qui n'estoit une petite incommodité.

A vrai dire, le luminaire de l'indigène ne varie pas. Lafitau, qui connaît les mœurs indiennes comme pas un, enchaîne en 1724[11]:

> Ils (les Sauvages) se servent encore que des chandelles de Cérés; c'est-à-dire, de torches d'un bois fort combustible, ou d'écorce roulée de Bouleau, ou de quelqu'autre arbre gommeux. Ce fut, dit-on, un Chirurgien de la Nouvelle-Angleterre, qui s'avisa le premier de fondre ces bayes, & qui de cette même cire, dont on a fait ensuite des bougies, fit encore plusieurs belles opérations dans la Chirurgie, en la faisant entrer dans ses Médicamens.

---

[1] Inventaire de la ve' Maupetit remariée avec Louis Lory, 2 mai 1700. Greffe Jean-Baptiste Pottier, A. J. M.

[2] Inventaire des heritiers de feu pierre Caillet. Le 15e 9bre 1731. Greffe Nicolas Chaumont, A. J. M.

[3] Inventaire des biens de la Communauté qui a esté entre Jeanne Laselle & Denis Estienne Sr de Clérin son défunt mari. 5 mai 1731. Greffe René C. de Saint-Romain, minute no 15, A. J. M.

[4] Inventaire Et Description Des Effets De La Communauté dentre joseph duquet d. desrochers Et deffunte françoise bordeaux sa Seconde femme. 22e février 1754. Greffe Doullon Desmarest, A. J. M.

[5] Inventaire des biens de Roc Desjardins veuf de Marie Boulard a la requête du dit Desjardins. 4 juin 1732. Greffe René C. de Saint-Romain, A.J.M.

[6] Minutte de l'Invre fait aprés le décès de Marie Agathe Beauchamp à la Reqte de joseph Beauchamp tuteur et jacques Vaudry; subrogé tuteur. Du 20 janer 1750. Greffe Henri Bouron, A. J. M.

[7] Inventaire des biens de Monsieur de BelEstre. 12e Xbre 1684. Greffe Bénigne Basset, minute no 1602, A. J. M.

[8] Inventaire de la Succession de Jean Soumande. Le 28e fevrier 1699. Greffe Bénigne Basset, minute no 2493, A. J. M.

[9] Inventaire de monsieur de Repentigny fils. 13e Juin 1733. Greffe Charles-René Gaudron de Chevremont, A. J. M.

[10] Gabriel Sagard-Théodat, *op. cit.*, I: 101.

[11] (Joseph-François) Lafitau, *op. cit.*, III: 144.

Le Canadien destine la chandelle aux usages domestiques, alors qu'il réserve le cierge aux besoins du culte. Fait de cire, celui-ci doit répondre aux exigences liturgiques. On en fabrique dès les premières heures de la Nouvelle-France. Voyons ce qu'en dit l'annaliste des Jésuites, en mai 1646[1].

> Deux clochetes marchoient devant, puis la banniere; celuy qui la portoit avoit un chapeau de fleurs. La Croix suivoit portée par un iune garçon de 20. ans en aube & lisets; à ses deux costés, deux enfans en surplis & lisets. Suivoient les torches, 6. en nombre pour 1re fois; on destina pour les porter les metiers du pays, sçavoir: charpentiers, maçons, matelots, taillandiers, brasseurs & boulangers, ausquels ce coup on envoya la veuille des torches faites par nostre industries & de nostre cire, & ils les accomoderent de festons, & Ian Guion, maçon, mit un escusson à la sienne où estoient les armes de son metier, marteau, compas & reigle. Apres les torches, suivoient quatre chantres laiques.

Dès lors, les Jésuites et les Ursulines fabriquent couramment des cierges et des chandelles. Révélons ce qu'on dit à ce sujet, en novembre de la même année (1646)[2]:

> Les Trois Rivieres manquant surtout de cierges, on pris l'occasion d'un canot qui s'y en alloit, pour y envoyer deux douzaines de cierges iaunes pris à la paroisse de Québec, & deux douzaines de chandelles de cire blanche, prise dans mon armoire.

En février 1648, il sera question de préséance dans la distribution des cierges[3]:

> On fit faire de petits cierges environ un 100. par nostre F. Noircler, de la cire, mesche &c. de l'Eglise, qui furent distribués comme l'an passé; mais il sera bien à propos d'establir au plus tôst qui se pourra, que le monde vienne prendre des cierges selon les rubriques, ne gardant aucun ordre sinon de M. le Gouverneur, & de ceux qui sont les plus proches du balustre.

Il y a deux sortes de moules: les «tiges» et la table-moule (*voir* planches 56 et 57). Les premiers sont d'usage domestique, alors que le second est généralement réservé aux fabriques, institutions religieuses ou magasins. Soulignons que les «tiges» de la table-moule sont fixes ou amovibles. Dans le dernier cas, la pièce est quelquefois d'étain. Sauf exception, la «tige» est de fer-blanc.

Les moules à chandelles sont rarissimes au XVII^e^ siècle. Dans la région montréalaise, ils dateraient même de la première moitié du XVIII^e^. Le 9 août 1730, un estimateur trouve «quatre moules a Chandelle a faire blanc» à la ferme de l'île Jésus[4]. La famille Guillaume Joquin, de Pointe-aux-Trembles (Montréal), a pareillement «un moulle a deux Chandelle»[5] en avril 1746. Malheureusement, le prix de ces pièces n'est pas indiqué.

Nous sommes mieux renseignés quant au prix et aux ingrédients dont on fabrique la chandelle. Le 19 juin 1673, «Un pain de Suif, pesant douze livres, Une Livre de chandelles de Cire blanche»[6] se trouvent à l'hôpital de Montréal,

---

[1] Journal des Jésuites, *op cit.*, 48.
[2] *Ibid.*, 73.
[3] *Ibid.*, 101.
[4] Inventaire par Lordre Mrs Gausselin des meubles de La ferme Lisle Jesus du 9e aoust 1730. Greffe François Coron, A. J. M.
[5] Invantaire des Biens de la Succession de feu Sr Guillaume joquin Et de damoiselle Gillette pointelle, ce 26 avril 1746. Greffe François Comparet, A. J. M.
[6] Inventaire des biens meubles, titres Et Enseignemens de deffunte Damoiselle Jeanne Mance vivante administratrice de L'hospital de Montréal. 19 juin 1673. Greffe Bénigne Basset, minute no 927, A. J. M.

parmi les biens de Jeanne Mance. Plus tard, le 25 juin 1689, un tabellion descend à la cave de la maison Sabourin, à Montréal. Il y aperçoit «Une Caisse de Chandelles pezant Cent Livres Estimé par Lesd s^rs^ Dupre & Chesne a treize sols La Livre»[1]. Se peut-il que des chandelles soient importées de France? Oui, en certaines occasions. Le 25 avril de la même année (1689), un arbitre se rend chez Pierre Brisson, de Montréal, où il voit «Un Coffre dans Lequel Il y a Cent Cinquante Livres de Chandelles partie de france & partie du pais Estimée a douze sols La Livre»[2]. Trois ans plus tard, le 12 avril 1692, la famille Beauregard, de Verchères, possède «Six livres de Chandelle a douse sols la livre»[3]. En octobre 1694, les héritiers du marchand Jacques Le Ber, de Montréal, reçoivent «Quatre Vingt livres chandelles A douse sols la livres»[4]. Brûlons les étapes. Le 19 février 1732, on inventorie les biens laissés par André Demers, ancien habitant de Montréal. On note la présence de «Cinq livres et demie de Chandelle»[5] valant trois livres et dix-sept sols. Enfin, le 28 mai 1746, les membres de la famille Janot dit Lachapelle, de Pointe-aux-Trembles (Montréal), disposent de «trois Livres de Chandelle»[6] qui coûtent vingt-cinq sols. Le prix de la chandelle reste passablement stationnaire, n'ayant varié que de huit à douze sols la livre durant la période de 1689 à 1746.

En est-il de même du suif, si nécessaire à la mèche? Le 27 octobre 1673, un tabellion se trouve chez Mathurin Langevin, où il estime «trois petits pains Suif Vingt Cinq livres pesant ou environ»[7]. En avril 1708, il y a «trente huit Livres de suif En Branche»[8] chez le marchand Pierre Perthuys, de Montréal[9]. Ce suif est prisé à quatre sols la livre. Par contre, le 6 mars 1750, les enfants de Michel Robert, de Repentigny, ont «Une tinet avec le suif dedans»[10]. Le tout vaut deux livres et dix sols.

Il arrive que des institutions ne fabriquent pas toutes les chandelles dont elles ont besoin. En 1704, l'Hôtel-Dieu de Montréal achète quatre cents livres de chandelle, à vingt sols la livre, ainsi que du coton à mèche pour une somme de soixante-six francs[11]. L'année suivante, nouvel achat de trois cent cinquante livres de chandelle se chiffrant à deux cent dix francs[12]. En 1707, tout comme en 1689, autre importation de «chandelle de France»[13].

---

[1]Inventaire des biens & Esfectz de deffunt Le s^r^ Sabourin Chauniere 24 & 25^e^ 9^bre^ 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1545, A. J. M.

[2]Inventaire des meubles & esfectz de pierre brisson subtil. 25^e^ Avril 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1438, A. J. M.

[3]Inventaire des biens meubles & Immeubles de Deffunt le s^r^ Beauregard. par Sa V^e^ Margueritte Antiaume. Du 12' Avril 1692. Greffe Bénigne Basset, minute no 2146, A. J. M.

[4]Inventaire Des Biens meubles et Immeubles de la Communauté d'Entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne, Sa feme'. 1^er^ décembre 1693. Greffe Bénigne Basset, minute no 2259, A. J. M.

[5]Inventaire d'André Demers. Le 19^e^ fev. 1732. Greffe Nicolas Chaumont, A. J. M.

[6]Invantaire des Biens De Deffunt Antoine Janote LaChapel. Le 28 may 1746. Greffe François Comparet, A. J. M.

[7]Inventaire des biens meubles de la communauté d'entre Mathurin Langevin et deffunt Marie Regnaud sa feme. 27 octobre 1673. Greffe Bénigne Basset, minute no 969, A. J. M.

[8]Il s'agit de suif en panne. Communication de M. Ovide Voghel, anciennement cultivateur à Saint-Marc-sur-Richelieu.

[9]Inventaire des biens de deffunt s^r^ pierre perthuys 18 Avril & Jo' suivans 1708. Greffe d'Anthoine Adhemar, minute no 7943. A.J.M.

[10]Invantaire fait des Biens de la succession de feu MiChel Robert Le 6 mars 1750. Greffe François Comparet, A. J. M.

[11]Marius Barbeau, *Cahiers d'Art Arca*, *op. cit.*, III: 68.

[12]*Loc. cit.*

[13]*Loc. cit.*

De leur côté, les Hospitalières de Québec se procurent cinq livres «de coton pour estre filé pour faire de la chandelle»[1]. Nous sommes en 1726. Quatre années plus tard, nouvelle acquisition de «Coton pour de la chandelles»[2].

Revenons à l'Hôtel-Dieu de Montréal. En 1804, on y marchande «207 livres de Cire, fil, coton à chandelle»[3]. Dix ans plus tard, les Ursulines de Québec donnent «390 livres de suif pour faire 1700 mèches pour la Com^{té}»[4]. Et plus loin: «70 livres de suif pour 400 mèches de chandelles au moule»[5].

De son côté, Dainville se plaît à souligner la débrouillardise du Canadien qui tire tout ce dont il a besoin de sa propre industrie. Relativement au luminaire, le voyageur français écrit en 1821[6]:

> . . . et font de leurs propres mains le savon, le sucre et la chandelle dont ils ont besoin, ainsi que leurs charrues et leurs canots.

Soulignons que la «chandelle bénite» est toujours l'objet d'une grande vénération de la part du Canadien, qui lui attribue divers pouvoirs, comme celui d'éloigner la foudre. A ce sujet, Weld fait part d'un incident qui illustre bien les mœurs de l'époque.

Au mois d'août 1796, le voyageur anglais est à Saint-Augustin, où il soupe et couche chez un habitant du lieu. Comme il fait déjà nuit, son hôte s'empresse de moucher la mèche de la lampe pour obtenir plus de clarté. Peine perdue. L'habitant va alors quérir une chandelle dans un bahut. L'ayant allumée, il la place à côté de ses visiteurs. Écoutons la suite[7]:

> *All was now going on well,* enchaîne Weld, *when the wife, who had been absent for a few minutes, suddenly returning, poured forth a volley of the most terrible execrations against her poor husband for having presumed to have acted as he had done. Unable to answer a single word, the fellow stood aghast, ignorant of what he had done to offend her; we were quite at a loss also to know what could have given rise to such a sudden storm; the wife, however, snatching up the candle, and hastily extinguishing it, addressed us in a plaintive tone of voice, and explained the whole affair. It was the holy candle—'La chandelle benite', which her giddy husband had set on the table; it had been consecrated at a neighbouring church, and supposing there should be a tempest at any time, with thunder and lightning ever so terrible, yet if the candle were but kept burning while it lasted, the house, the barn, and every thing else belonging to it, were to be secured from all danger. If any of the family happened to be sick, the candle was to be lighted, and they were instantly to recover. It had been given to her that morning by the priest of the village. . .*

Vers 1884, Berthelot fait un tableau détaillé de l'ancien mode d'éclairage. Le récit contient d'intéressantes observations sur la façon de fabriquer la chandelle. Retenons ce qui suit de la prose du folkloriste[8]:

> A la campagne, l'habitant avait un système des plus primitifs pour s'éclairer. Primitif est bien le mot, car les lampes dont il se servait ressemblaient à celles qui étaient en usage dans les temps bibliques, en Egypte, sous les premiers pharaons. C'étaient des

[1]Marius Barbeau, *Cahiers d'Art Arca, op. cit.*, III:69.
[2]*Loc. cit.*
[3]*Ibid.*, III: 70.
[4]*Ibid.*, III: 71.
[5]*Loc. cit.*
[6]D. Dainville, *Beautés de l'histoire du Canada*, (Paris, 1821), 482-483.
[7]Isaac Weld, *op. cit.*, 195.
[8]Hector Berthelot, *Le Bon Vieux Temps*, (2 vol., Montréal, 1916), I: 79.

vases en fer ou en fer-blanc munis d'un bec et accrochés à la crémaillère du foyer. La mèche reposait sur le bec et trempait soit dans l'huile de poisson ou dans la graisse fondue. La flamme de cette lampe répandait une lumière blafarde et fumeuse et exhalait une odeur nauséabonde dans la maison. Les plafonds étaient toujours noircis par la fumée et jamais on ne les nettoyait. Les cultivateurs se servaient aussi de lampes portatives qui avaient les mêmes inconvénients. Souvent, la mère ou la fille du cultivateur filait ou tricotait à la porte du poêle pour ne pas être incommodée par l'odeur des lampes. Disons aussi que nos ancêtres se couchaient à une heure beaucoup moins avancée de la nuit et on s'en portaient pas plus mal.
L'habitant riche s'éclairait avec de la chandelle à l'eau qu'il fabriquait lui-même par le procédé suivant. Il faisait fondre une grande quantité de suif dans un gros chaudron qui devait avoir une profondeur égale à la longueur des mèches de la chandelle. Ces mèches étaient toutes attachées par une extrémité à une baguette un peu plus longue que le chaudron. Elles étaient trempées dans le suif et ensuite plongées dans un baquet d'eau froide, ce qui avait pour effet de faire figer le suif sur la mèche. Chaque fois que l'on trempait le coton il s'y déposait une couche de suif fort légère. On répétait l'opération jusqu'à ce que la chandelle eut la grosseur voulue. On fabriquait de la sorte en une seule journée une soixantaine de livres de chandelles, de six ou de huit à la livre.

D'autre part, un informateur, monsieur Ovide Voghel, ancien cultivateur de Saint-Marc-sur-Richelieu, nous renseigne sur le moulage de la chandelle[1]. Ainsi, on peut tirer douze chandelles d'une terrinée de suif. Il est préférable d'employer le suif de mouton, qui est plus gras. Par ailleurs, on détache le suif de bœuf des boyaux de l'animal. La panne est également recherchée. On fait habituellement la chandelle pendant l'hiver, parce qu'elle se refroidit plus vite. Toujours de l'avis de monsieur Voghel, une famille consomme quelque trente chandelles par an. On trouve tout le coton dont on a besoin au magasin général. Enfin, la mèche est enfilée dans l'orifice du moule à l'aide d'une broche.

[1] Il tient ces renseignements de sa mère, Mme Isidore Voghel, née Rose-Anna Plamondon, de Saint-Hilaire et de Saint-Marc-sur-Richelieu.



«Bec de corbeau», en usage dans la campagne canadienne jusqu'à la seconde moitié du XIXe siècle. Hauteur totale: 12"; longueur de l'écuelle: 6". Cette lampe était préférée à la chandelle par les habitants pauvres. Elle était d'étain, de fer-blanc ou de fer. Celle-ci, de fer, provient de la région de Portneuf.

(*S*)

PLANCHE 56

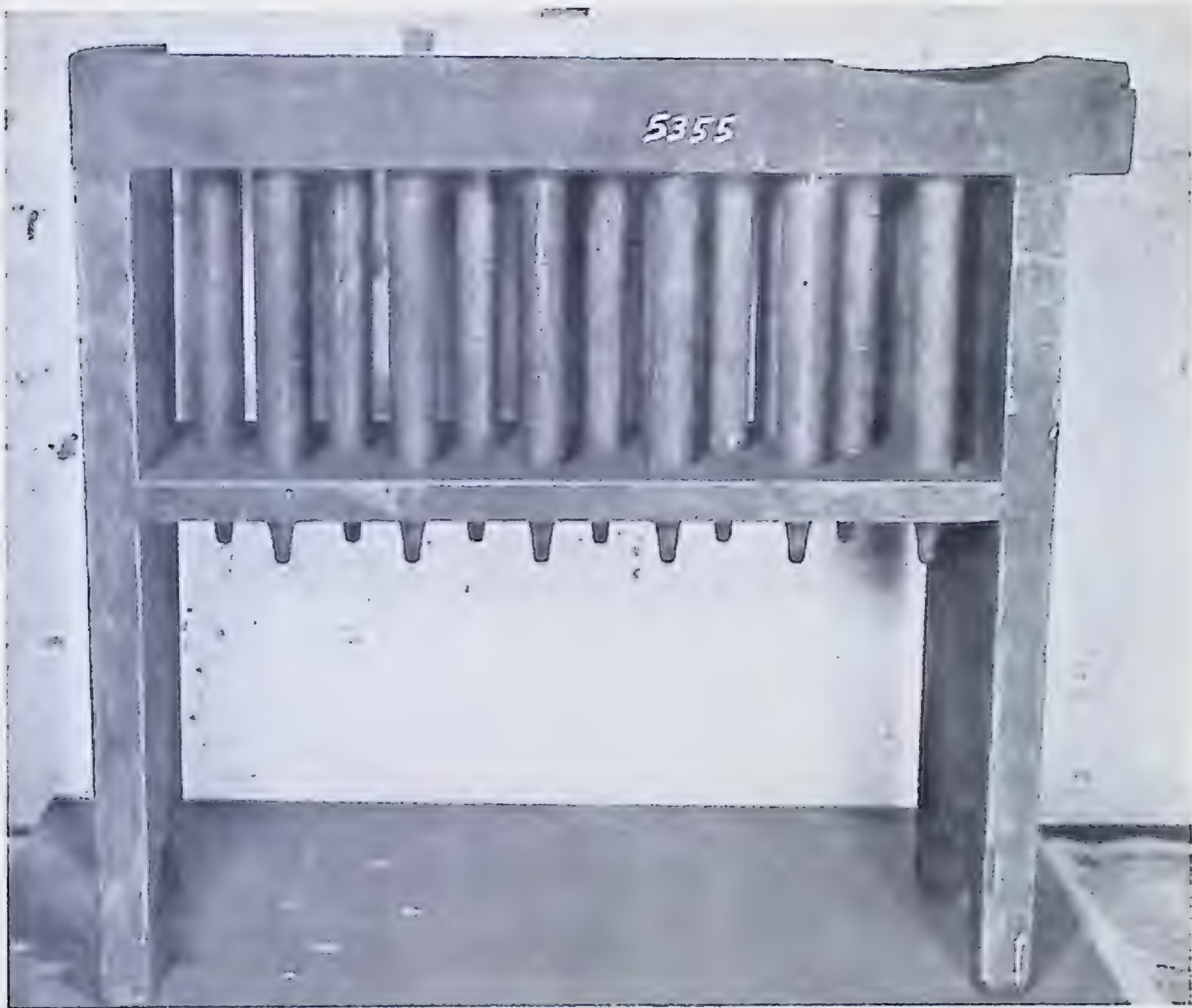


Table-moule. Tiges fixes. Hauteur: 20″; largeur: 7″. Dix-huit tiges, disposées en trois rangées de six chacune.

(CR)

PLANCHE 57



Table-moule. Tiges amovibles. Hauteur: 15¼″; largeur: 13″. Vingt-neuf tiges.

(CR)

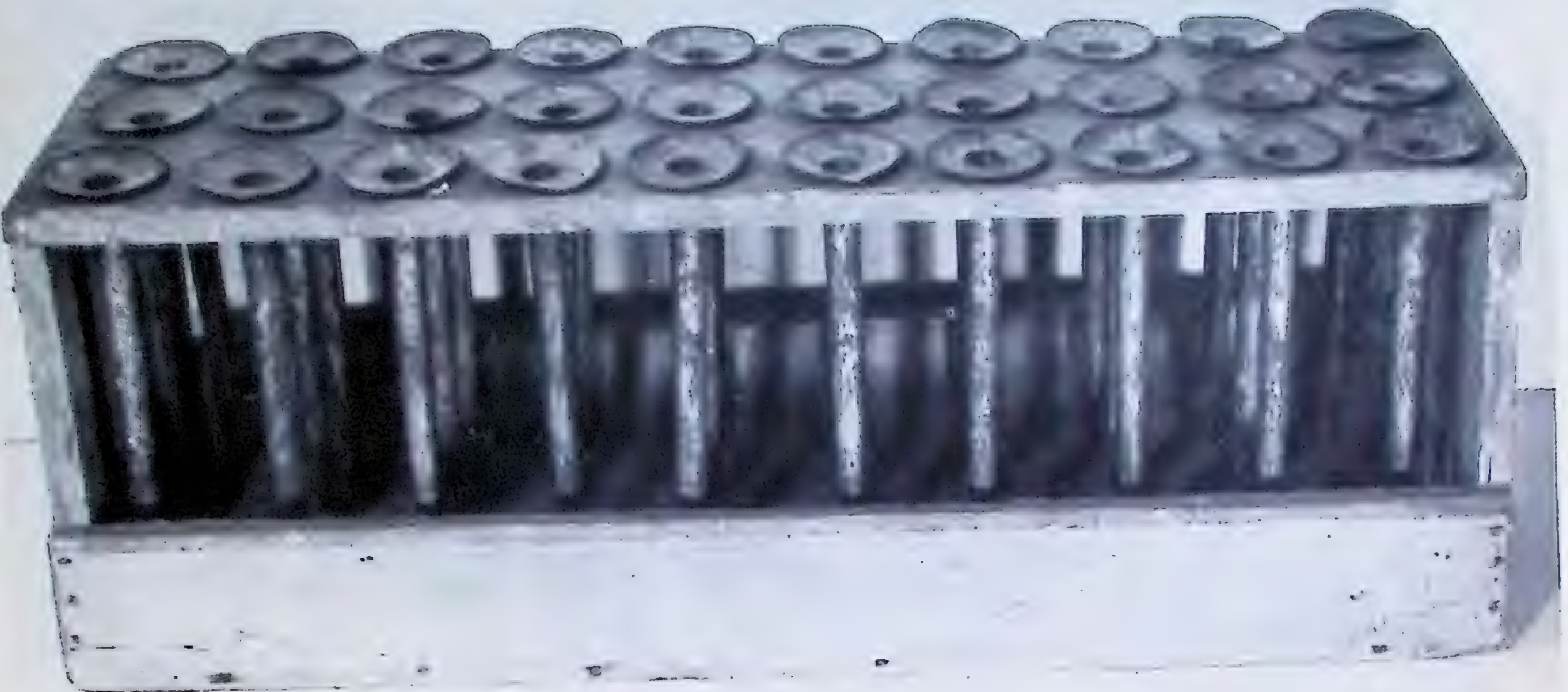
PLANCHE 58



Table-moule. Tiges amovibles. Hauteur: 22"; longueur: 28½"; largeur: 10". Vingt-quatre tiges Dernière moitié du XVIIIe siècle. Ferme Saint-Gabriel (congrégation de Notre-Dame), Montréal.

(*CND*)

PLANCHE 59



Boîte-moule, à tiges amovibles. Trente tiges de 11" de longueur. Dimensions de la pièce: 34" × 9½" × 11½". Trouvé chez la famille Voghel, à Saint-Antoine-sur-Richelieu. Ce moule, généralement employé par les marchands ou les communautés religieuses, se rencontre quelquefois chez l'habitant. (S)



Moule domestique. Dix-huit tiges. 11" × 8½" × 6". Provient de l'île aux Coudres.

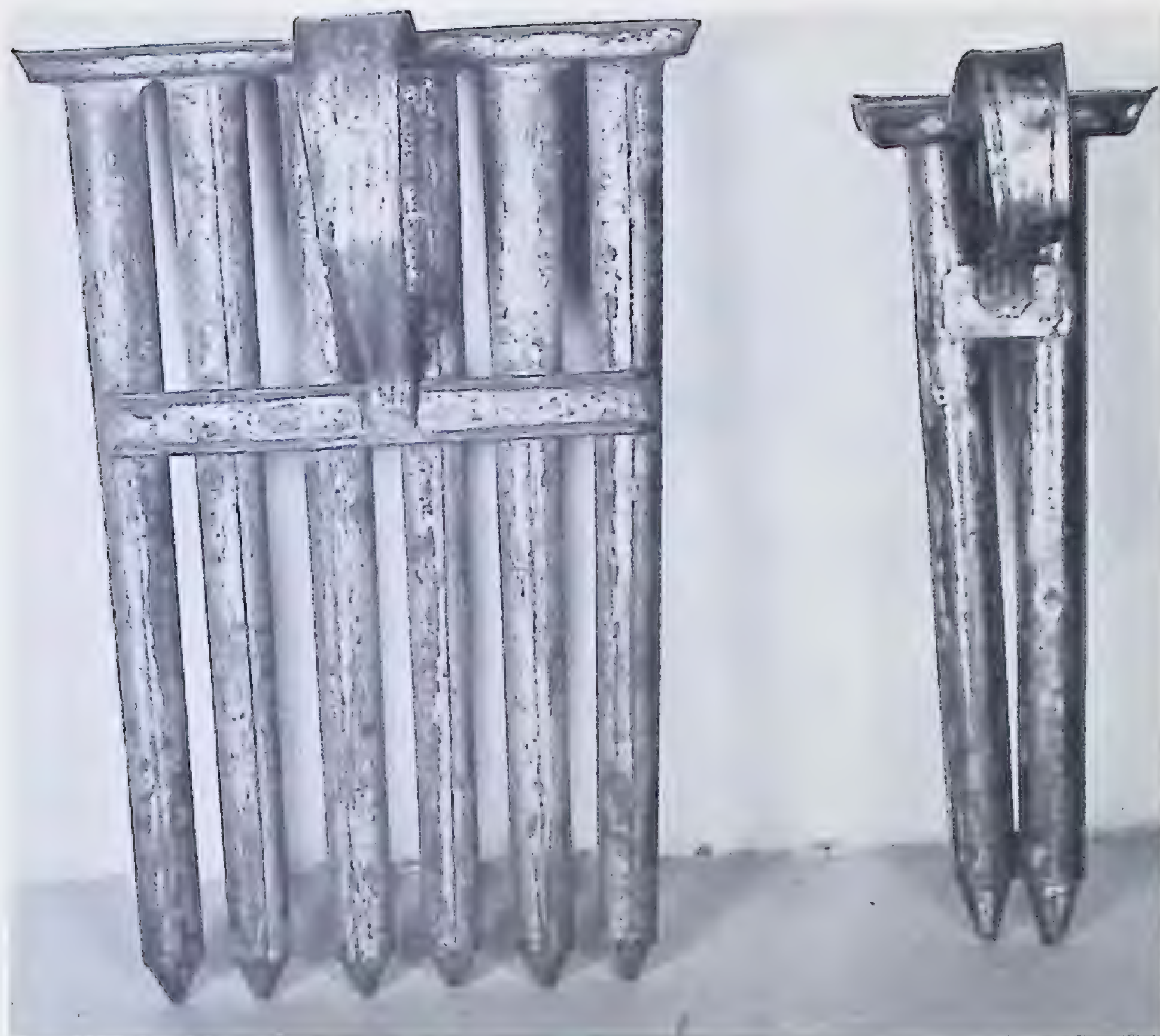
(S)

PLANCHE 61



Moules domestiques. (1) Huit tiges, disposées en deux rangées. 10″ × 6″ × 3¼″. Famille Laberge, de Châteauguay. (2) Six tiges, disposées en deux rangées. 10½″ × 4¼″ × 4″. Famille Martin, rang Saint-François, Saint-Laurent (comté de Jacques-Cartier). (3) Six tiges, même alignement que le moule précédent. 12″ × 4¼″ × 3¼″. Famille Voghel, Saint-Marc-sur-Richelieu. (4) Trois tiges. 10½″ × 4″ × 2″. Famille Laberge, Saint-Timothée (comté de Beauharnois). (S)

PLANCHE 62



A gauche, six tiges, disposées en une seule rangée. Hauteur: 11″. (Collection Marius Barbeau.) A droite, deux tiges. Hauteur: 12″. Provient de l'île aux Coudres. (Collection Coverdale, Québec.)

(MN)

PLANCHE 63



Plateau porte-tiges de fer-blanc, utilisé pour la fabrication de la chandelle. Diamètre: 17½". «Micouane» de fer-blanc servant à verser la cire dans les tiges. Longueur: 7". Ferme Saint-Gabriel (congrégation de Notre-Dame), Montréal.

(CND)

MÉTAUX

MOULES À PLOMBS

Les moules à plombs comptent sûrement parmi les premiers moules utilisés en Nouvelle-France. A son arrivée en terre d'Amérique, le colon possède des armes à percussion répondant aux deux principaux impératifs du temps: la chasse et la guerre. Il lui faut se procurer de la nourriture et défendre son établissement.

Armes à feu et munitions vont de pair. Celles-ci seront fabriquées, au fur et à mesure, pour satisfaire aux besoins courants. Nous aurons donc deux sortes de moules: les plaques et les «tenailles» (*voir* planche 64). Les plus employés appartiennent à la dernière catégorie.

Le Canadien dispose d'arquebuses, de mousquets, de mousquetons[1], de fusils (de chasse ou de traite), de carabines (de chasse ou de traite) et de pistolets (de ceinture ou d'arçon).

En 1666, la colonie compte quatre armuriers (deux à l'île d'Orléans et autant sur la Côte Sud) et sept arquebusiers (deux à Québec, autant à Trois-Rivières et trois à Montréal)[2]. Par ailleurs, au recensement de 1679, les habitants ont déjà 1,840 fusils et 159 pistolets[3]. Mais au dénombrement général de 1681, la colonie ne dispose que de deux armuriers, qui habitent Québec et la Côte Sud[4]. A la Basse-Ville, la demeure de Charles-Aubert de la Chenaye est un véritable arsenal. On y trouve dix-huit fusils[5]. De son côté, Joseph Renaud, domicilié à La Bouteillerie, en a quatorze bien comptés[6].

L'Acadie serait moins armée. Au recensement de 1686, on y dénombre 22 fusils[7]; puis 198, à celui de 1693[8]; 108, lors du relevé de 1698[9], et 214, en 1701[10]. Rappelons qu'en 1695, il n'y a que neuf fusils à la rivière Saint-Jean[11]. Par contre, en Nouvelle-France, nous trouvons 3,726 armes à feu en 1719[12]; 4,632, en 1720[13]; 5,263, en 1721[14]; enfin 6,619, en 1734[15].

Le prix de ces pièces demeure assez instable, variant selon les conditions et les besoins de l'acheteur. Ainsi, les trois fusils de Nicolas Godé sont estimés à soixante-sept livres le 7 novembre 1657[16]. Par contre, le 15 du même mois, les trois fusils du notaire Jean de Saint-Père sont respectivement prisés à trente-six, vingt et douze livres[17]. D'autre part, ses «Deux Pistolets de Cinture» valent douze livres[17]. Un autre «pistolet de Cinture», appartenant au chirurgien

---

[1]Fusil court, à l'usage de certains corps de cavalerie.
[2]Benjamin Sulte, *Histoire des Canadiens-Français*, 1608-1880, (8 vol., Montréal, 1882), IV: 81.
[3]*Recensements du Canada*, 1665-1871, *op. cit.*, IV, 10.
[4]Benjamin Sulte, *op. cit.*, V: 90.
[5]*Ibid.*, V: 56.
[6]*Ibid.*, V: 78.
[7]*Recensements du Canada*, *op. cit.*, IV: 20.
[8]*Ibid.*, 32.
[9]*Ibid.*, 44.
[10]*Ibid.*, 45.
[11]*Ibid.*, 38.
[12]*Ibid.*, 52.
[13]*Ibid.*, 53.
[14]*Ibid.*, 53.
[15]*Ibid.*, 57.
[16]Inventaire des biens meubles de deffunt Nicolas godé 7 novembre 1657. Greffe Bénigne Basset, minute no 5, A. J. M.
[17]Inventaire des biens meubles de deffu^{t} jean de saint pere 15 novembre 1657. Greffe Bénigne Basset, minute no 7, A. J. M.

Chartier, est évalué à seize livres le 22 juillet 1660[1]. «Un Mousqueton monté», aperçu au même endroit, trouverait preneur à dix-huit livres[2]. Par contre, le fusil de traite de Lambert Closse est estimé à vingt livres le 8 février 1662[3], alors que le prix de sa «paire de pistollets Darçon» se chiffre à seize livres[4]. Le 18 juin 1663, il se trouve «Une paire de pistolets façon de paris» chez les Testard de la Forest[5]. On pourrait tout acquérir pour vingt-quatre livres. Plus tard, le 15 décembrè 1684, les «Trois petittes Carabines de Traite» du sieur de Brucy vaudraient trente livres[6]. Enfin, en décembre 1687, la famille Vinet possède «une Petite Carabinne» et «une autre petite Carabinne dont le Canon est Carré». Ces armes sont respectivement évaluées à neuf et huit livres[7].

Restent les principaux accessoires, comme la corne à poudre, la poire à poudre, le sac à plombs, le tire-bourre[8], la gargousse[9] et la pierre à feu. Chez les Thibault, le 15 mars 1653, «Un petit Coffre, Six Livres de poudres et Un Sacq de plomb» sont estimés à quatorze livres[10]. Le 15 novembre 1657, la «poire A poudre» du notaire de Saint-Père est prisée à deux livres[11]. Il y a «Un tirebourre Avec Un Cordon noir» chez Olivier Martin, en avril 1661[12]. D'autre part, en novembre 1674, on trouve «Un Sacq avecq des pierres a fusil» chez le sieur de Brucy[13]. Le 12 décembre 1684, les «Six Cornes a poudre Telles quelles», qui sont chez le sieur de Belestre, vaudraient dix sols pièce[14]. Par ailleurs, à la mi-octobre 1739, la famille Renaud possède «deux Cornes avec une gargouce» qui sont prisées à une livre[15].

Les moules à plombs ne seraient pas seulement les plus anciens, mais aussi les plus nombreux. Il en est maintes fois question dans les manuscrits du temps. En voici quelques exemples, glanés dans notre prose notariale. Chez Jean Milot, le 6 juillet 1663, il y a «quatorse Jambettes, trois Mousles a balle Seulle, Cinq tirrebourres a douille avec Une dousaine & demye de petits Arpons» qui valent dix livres[16]. En octobre 1678, le huissier de Trois-Rivières se rend à Champlain pour y inventorier les biens de la ferme Dupas. Il y voit «Un moulle de fonte a fe' des balles de plom»[17] qu'il prise à la somme de trois livres. Le

---

[1]Inventaire de Meubles de deffunt Louis Chartier 22 Juillet 1660. Greffe Bénigne Basset, minute no 168, A. J. M.

[2]*Loc. cit.*

[3]Inventaire des biens meubles de deff[t] Le s[r] Lambert Closse 8 Février 1660. Greffe Bénigne Basset, minute no 228, A. J. M.

[4]*Loc. cit.*

[5]Inventaire des Biens meubles de deffunt Jacques Testard s[r] de la forest 18 Juin 1663. Greffe Bénigne Basset, minute no 269, A. J. M.

[6]Inventaire des Biens de Monsieur de Brucy 15[e] X[bre] 1684. Greffe Bénigne Basset, A. J. M.

[7]Inventaire des biens de Barthélemi Vinet, du 4 au 18 décembre 1687. Greffe Jean-Baptiste Pottier, A. J. M.

[8]Crochet qui, au bout de la baïonnette d'une arme à feu, sert à en tirer la bourre, afin qu'on puisse ôter ensuite la charge.

[9]Petit sac cylindrique qui contient la poudre.

[10]Inven[re] des hardes de Deffunt Estienne Thibault. Du 15[e] mars 1653. Greffe Nicolas Gastineau-Duplessis, A. J. M.

[11]Inventaire des biens meubles de deffu[t] jean de saint pere 15 novembre 1657. Greffe Bénigne Basset, minute no 7, A. J. M.

[12]Inventaire des biens meubles de deffunt Olivier Martin dit la Montagne 23 avril 1661. Greffe Bénigne Basset, minute no 198, A.J.M.

[13]Procez verbal des biens & effets rendus Au s[r] de Brucy par les s[r] de Chailly St-Michel & Cullerier 15 et 16 Novembre 1674. Greffe Bénigne Basset, minute no 1082, A. J. M.

[14]Inventaire des biens de Monsieur de BelEstre 12[e] X[bre] 1684. Greffe Bénigne Basset, minute no 1602, A. J. M.

[15]Invantaire des Biens de la Communeauté dentre Jean reneault Et deffunte Bricot. le 16. 8[bre] 1739. Greffe François Comparet, A. J. M.

[16]Inventaire des biens meubles de deffunte Marthe pinsson viva[te] femme de Jean Milot 6 Juillet 1663. Greffe Bénigne Basset, minute no 272, A.J.M.

[17]Inventaire des biens de feu M[r] Dupas. 10 au 15 octobre 1678. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 361, A.J.M.

27 mars 1685, il y a «Trois Mousles a faire plomb»[1] chez les Le Moyne. Ces pièces coûtent huit livres chacune. Par ailleurs, dans l'une des caves de la même maison, le tabellion Basset trouve encore «Trois Mousles a balle» qu'il estime à la somme de dix-huit livres[2]. Terminons par cette mention. En décembre 1693, les «deux moulles a plomb 1Un bon, et lautre mauvais»[3], qui appartiennent aux Le Ber, vaudraient vingt livres avec «deux Toteles et Un Rasteau de fer».

Évidemment, le prix des moules à plombs est plus élevé que celui des balles. En décembre 1684, il y a «Trois Livres de balles» chez les David qui habitent au bord de la rivière Saint-Michel. Un arbitre n'évalue ces munitions qu'à la modeste somme de quinze sols[4].

---

[1]Inventaire Des biens de Monsieur Le Moyne. 27e mars 1685. Greffe Bénigne Basset, minute no 1617, A. J. M.

[2]*Loc. cit.*

[3]Inventaire Des Biens Meubles et Immeubles de la Communauté d'Entre Le sieur Jacques Le Ber Et Dame Jeanne Le Moyne. Sa feme'. 1er décembre 1693 au 6 octobre 1694. Greffe Bénigne Basset, minute no 2259, A. J. M.

[4]Inventaire des biens de feu Claude David. 20e et 22e Xbre 1684. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 820, A. J. M.

PLANCHE 64



Moules à plombs, servant à fabriquer des balles à fusil. (1) L'une des extrémités se termine en «marteau» qu'on utilise pour corriger les imperfections de la sphère. Longueur: 4¾". Famille Séguin, Bas-de-la-Rivière, Rigaud. (2) Moule, longueur: 4½", pour balle de fusil militaire. En usage au XVIIIe siècle. Trouvé chez la famille Martin, rang Saint-François, à Saint-Laurent (comté de Jacques-Cartier).

(S)

MOULES D'ÉTAINIER

Ustensiles domestiques

Pour fins domestiques, le Canadien dispose d'ustensiles d'acier, de bois, de cuivre (jaune ou rouge), d'étain, de fer, de fer-blanc, de fonte, de tôle, de plomb, de laiton et d'argent. Quant à sa poterie, elle compte des pièces de faïence, de grès, de porcelaine et de terre.

Les ustensiles d'étain sont les plus nombreux et les plus variés. On en trouve invariablement toute une collection à chaque maison de ville ou de ferme. Dès le 2 juillet 1651, un tabellion note la présence de «deux plats et deux assiettes destain» chez les Barbeau, de Montréal[1]. Viennent ensuite les cuillères, les fourchettes, les chaudières, les écuelles, les tasses, les gobelets, les assiettes, les marmites, les bassins, les aiguières, les gondoles[2], les salières, les poivrières, les sucriers, bref, tout ce qui sert à la table du Canadien. A cette nomenclature, ajoutons les mesures de capacité, comme le pot, le demi-pot, la pinte, la chopine, le demiard, la roquille et le demi-setier[3].

Au XVII^e^ siècle, les ustensiles d'étain sont toujours évalués d'après leur poids. Les exemples ne manquent pas. A tout hasard, prenons celui-ci. Le 15 novembre 1657, un estimateur se rend chez le notaire de Saint-Père pour y priser «Trois plats Une Salliere Trois Assiettes &c Unne Tasse le tout destain Commun faisant Ensemble douze livres Et demye prisée a la somme de sept livres et dix sols»[4].

Nos étainiers ne s'en tiennent pas aux pièces d'utilité domestique; ils fabriquent encore des objets servant au culte. Vers 1770, un artisan de Montréal moule de magnifiques crucifix (*voir* planche 67) qu'on retrouve dans les anciennes églises et les vieilles maisons[5]. Au XIX^e^ siècle, les Champigny, de Saint-Pierre de l'île d'Orléans, fondent également des christs d'étain (*voir* planche 68)[6]. Vers le même temps, d'autres artisans font des croix de chapelet (*voir* planche 67)[7] et même des statues[8]. Mais bien avant, certains curés ne dédaignaient pas les vases d'étain. En 1687, le desservant de Laprairie achète un plat d'étain du marchand Le Ber[9]. Un siècle plus tard, en 1787, la fabrique de Saint-Denis-sur-Richelieu paie dix livres pour un «vase d'étain pour les fonts baptismaux»[10]. Même chose à Bellechasse, en 1788; à Saint-François de l'île d'Orléans, en 1801; puis à Boucherville, en 1820[11]. D'autre part, en 1811, les marguilliers de Saint-François décident de se procurer un bénitier, deux burettes et un bassin d'étain[12].

---

[1]Inventaire Des meubles de deffunt Leonard Barbeau. Du 2^e^ Juillet 1651. Greffe Jean de Saint-Père, A. J. M.

[2]Vase en forme de nacelle, jadis utilisé dans le service de table.

[3]Ancienne mesure de capacité pour les liquides, équivalant à un quart de pinte.

[4]Inventaire des biens meubles de deffu[t] jean de saint pere 15 novembre 1657. Greffe Bénigne Basset, minute no 7, A.J.M.

[5]L'auteur en a trouvé deux à Rigaud. Un provient de l'église du lieu et l'autre, de la famille Séguin, du Bas-de-la-Rivière.

[6]L'auteur et Marius Barbeau en possèdent chacun un.

[7]L'auteur en a trouvé une à Rigaud, chez la famille Séguin, du Bas-de-la-Rivière.

[8]Il s'en trouve une dans la collection Louis Carrier, à Sainte-Anne-de-Bellevue.

[9]Ramsay Traquair, *The Old Silver of Québec*, (Toronto, 1940), 90.

[10]*Loc. cit.*

[11]*Ibid.*, 91.

[12]*Loc. cit.*

De tous les ustensiles domestiques, la cuillère, l'écuelle et l'assiette comptent parmi les plus courants. La cuillère, plus fragile, devra être refondue ou remplacée souvent. Peu de foyers possèdent des moules de bronze. Il faudra s'en remettre au «fondeur de cuillère», l'un des artisans les plus typiques du terroir. Comme la cuillère se brise facilement, la ménagère en conserve les morceaux qu'elle remet à l'ouvrier ambulant, lors de son passage annuel. Ce dernier fondra le métal et le transformera en pièces toutes neuves qui font l'orgueil de la maisonnée.

Au XVII^e siècle, quelques habitants possèdent des moules d'étainier. Ces objets se vendent cher. Une des premières mentions du genre date du 2 août 1689, alors qu'on trouve «un moule de Cuilliere»[1] chez Laurent Tessier, de Montréal. La pièce coûterait quinze livres. Par contre, en novembre 1684, il y a «Une Escuelle destain sans oreilles quy nest propre qua fondre po' fe' des Cuilleres» chez les Vinsonneau, de la rivière Saint-Michel[2]. L'ustensile n'est prisé qu'à cinq sols.

Apparemment, il n'y aurait pas d'étainiers ambulants au XVII^e siècle. Pour sa part, Massicotte signale une première présence de «fondeur de cuiller» en 1763[3]. Un «cuillerier» suivra en 1803[4]. Par ailleurs, dès 1713, l'Hôpital Général de Québec verse la somme de cent six livres au sieur Normand «pour de leitin quil nous afournye et pour façon de trois douzaines de. . . et de pla et assiettes quil nous a fait»[5]. La congrégation de Notre-Dame de Montréal possède des écuelles d'étain façonnées au début du XVIII^e siècle. D'autre part, vers la fin du même siècle et au commencement du suivant, un étainier montréalais du nom de Thomas Martineau fabriquerait des cuillères à soupe, sur le manche desquelles sont gravés le mot *Montréal* et un castor surmonté des initiales I. M. ou T. M.[6].

En 1898, Napoléon Legendre parle ainsi de l'étainier, qui parcourt la campagne avec son creuset et ses moules sous le bras (*voir* planches 69 et 70)[7]:

> Ce métier fait vivre son homme sans compter que le fondeur était généralement nourri et logé pour rien, quelquefois avec sa petite famille qu'il traînait sur ses talons. Il joignait aussi à ce petit commerce la vente de menus objets d'étain qui lui rapportait encore un certain bénéfice.

Nous ne savions pas que l'étainier se fait suivre de sa femme et de ses enfants. Mais l'artisan répare également d'autres ustensiles, comme l'écrit Béchard dans une monographie paroissiale. D'autre part, il importe que les cuillères aient le même poids, car elles servent de poids aux balances à laine et à filasse, ainsi qu'on le verra ci-après[8]:

---

[1]Prisée & Inventaire des biens mubles (*sic*) & Immeubles app^ts a la succession de deffunt Laurens Teyssier & Anne Le Mire a p^nt sa veuve. 2^e Aoust 1689. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 1478, A.J.M.

[2]Inventaire des biens de feu Jean Vinssonneau dit la forest. 17 novembre 1684. Greffe Anthoine Adhemar, minute no 806, A.J.M.

[3]*Le Bulletin des Recherches Historiques*, *op. cit.*, septembre 1931, p. 518.

[4]*Loc. cit.*

[5]Ramsay Traquair., *op. cit.*, 90.

[6]*Ibid.*, 91.

[7]*Le Bulletin des Recherches Historiques*, *op. cit.*, mai 1898, p. 158.

[8]E.-Z. Massicotte, *Anecdotes canadiennes suivies de mœurs, coutumes et industries d'autrefois* (Montréal, 1925), 189.

> Il y avait encore, dans ce temps-là, de dire Béchard, un homme qui passait par les maisons avec sa boutique sur le dos; c'était le fondeur de cuillères, qui racommodait aussi les chaudrons et la vaisselle cassés, ou fêlés. L'arrivée de cet humble ouvrier, sous le toit de nos campagnes, était saluée avec plaisir par les enfants, qui aimaient à suivre avec attention l'opération nécessaire à la formation de ces grosses cuillères auxquelles le fondeur donnait un certain poids fixe, car elle devaient aussi servir à peser la laine, la filasse, etc., dans les balances de bois d'alors.

Enfin, Adjutor Rivard, ce poète de la terre, précise que l'étainier ambulant s'annonce de loin en criant: «Cuillers!. . . Cuillers à fondre!. . . V'là le fondeur de cuillers!. . .» Mais écoutons la suite[1]:

> Du seuil, on lui faisait signe... Tout de suite, il s'installait. Bientôt les morceaux de vieilles cuillers, avec ce qu'il fallait de métal neuf, étaient fondus; et, quand l'étain fusait, le fondeur savamment le jetait en moule. Puis les cuillers, refroidies, étaient rangées dans le buffet, les ustensiles reluisaient.

A boutons

Terminons par un mot sur le moule à boutons (*voir* planche 71). On le rencontre plus couramment que le moule à cuillère. Les ménagères s'en servent pour faire des boutons qui seront ensuite recouverts de tissu importé ou d'étoffe du pays. Par la suite, ils serviront aux vêtements de toute la famille.

Ces sortes de boutons sont d'usage assez courant. Contentons-nous d'une première mention. Le 27 mars 1685, Basset se rend à la demeure de monsieur Le Moyne, «Sieur de Chasteauguay et premier Capitaine de la Milice de l'Isle de Montréal»[2], où il trouve «Trois grosses de bouton d'estain a Six Sols dousaine»[3].

---

[1]Adjutor Rivard, *Chez Nous* (Québec, 1941), 242.

[2]Inventaire Des biens de Monsieur Le Moyne. 27e mars 1685. Greffe de Bénigne Basset, minute no 1617, A.J.M.

[3]*Loc. cit.*



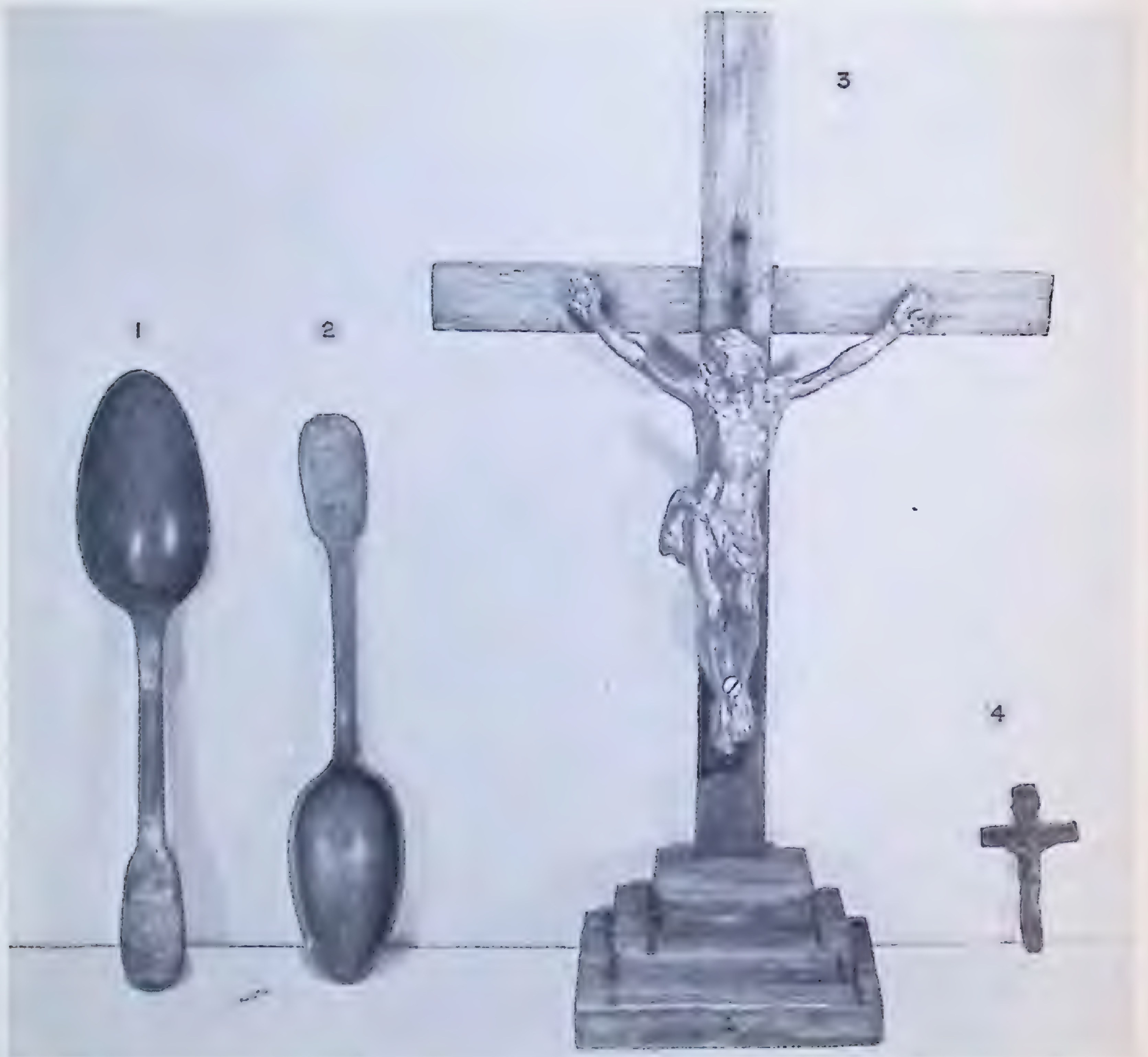
Moule à écuelle servant à couler des écuelles à deux oreilles (XVII[e] siècle). Longueur: 27½", diamètre: 11". Diamètre de l'écuelle: 5", longueur de chaque oreille: 2". Ferme Saint-Gabriel (congrégation de Notre-Dame), Montréal. (*CND*)

PLANCHE 66



Moule à assiette (XVIIIe siècle). Longueur: 23", diamètre: 9". Diamètre de l'assiette: 8". Ferme Saint-Gabriel (congrégation de Notre-Dame), Montréal.
(CND)

PLANCHE 67



Produits d'étainiers canadiens. (1 et 2) Cuillères à soupe fabriquées par un artisan de Montréal, vers la fin du XVIII^e siècle. Longueur des pièces: 8 et 9 pouces. Le dos du manche est marqué du mot «Montréal». A l'endroit se trouve un castor surmonté des initiales: T. M. (3) Vieux crucifix canadien. Le christ d'étain fut façonné vers 1770 par un étainier de la région de Montréal. Hauteur de la pièce: 14", christ: 6" × 5". Trouvé chez la famille Séguin, Bas-de-la-Rivière, Rigaud. Cette maison, construite vers 1795, faisait partie de la première colonie de peuplement du lieu. (4) Croix de chapelet en étain ($2\frac{1}{2}$" × $1\frac{1}{2}$") datant du XVIII^e siècle. Provient de la même famille que le crucifix.

(S)



Vieux crucifix canadien. Le christ d'étain fut coulé par la famille Champigny, de Saint-Pierre (île d'Orléans). Hauteur de la pièce: 4". Trouvé chez Jean Demers, à Sainte-Famille (île d'Orléans).

(S)



Moule à grande cuillère, bronze avec poignée de bois. Longueur: 8¾"; poignée: 4". En usage au XVIII[e] siècle. Provient de la famille Fréchette, Saint-Léon (comté de Maskinongé).

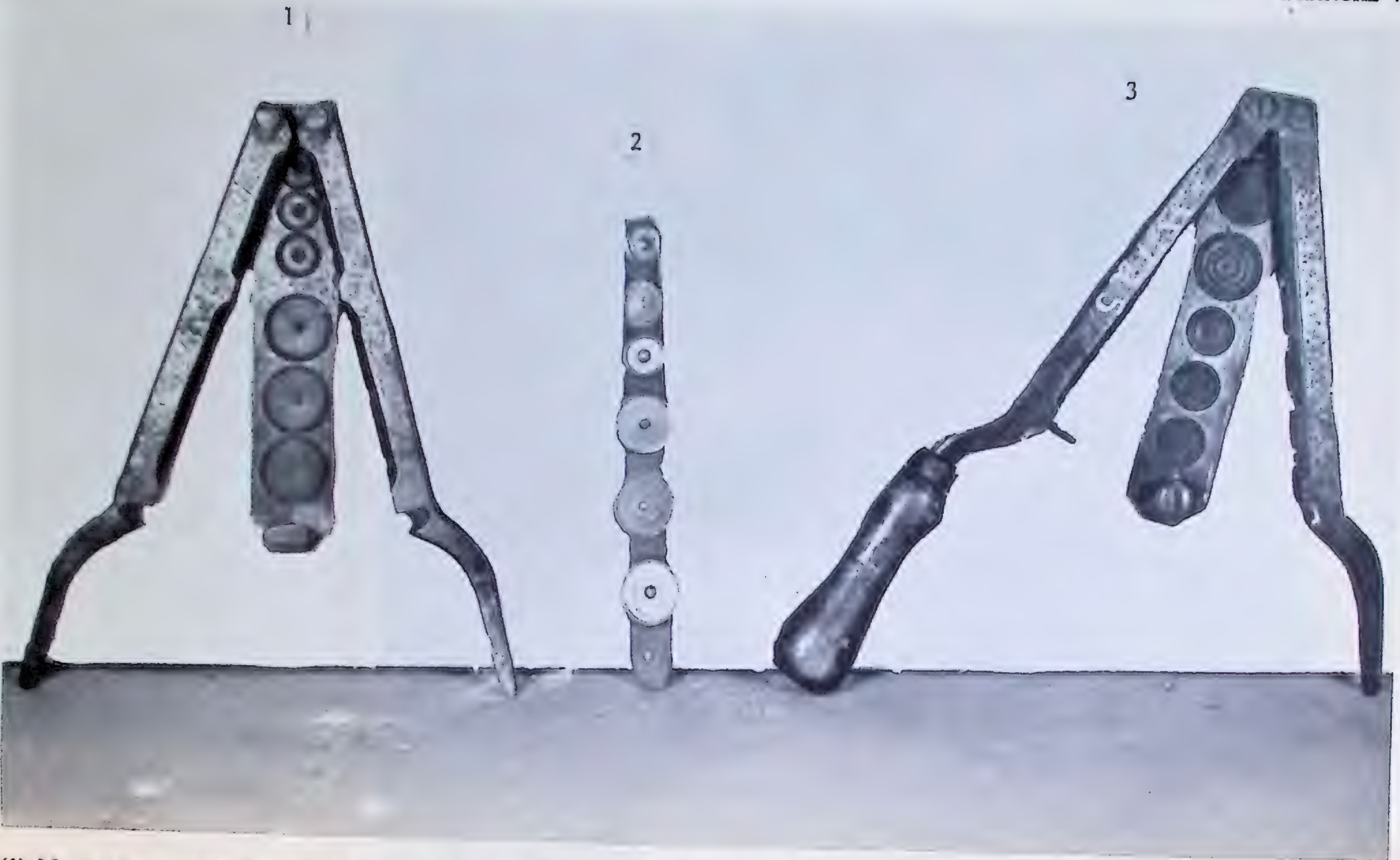
(S)



Moule pour cuillère à thé. Fait de bronze. Longueur: 6¼".

(CR)

PLANCHE 71



(1) Moule à boutons pour costumes de toutes sortes. Longueur totale: 9″. Longueur de la plaque: 6″. (2) Boutons d'étain. Diamètres: 1″ et ½″. On les couvrira de tissu avant de les coudre aux vêtements. (3) Autre moule à boutons. Mêmes dimensions que le précédent.

(CR)

MOULES DE TRAITE

Le troc des fourrures favorise l'importation et la fabrication de plusieurs marchandises de qualité inférieure. Cette camelote, souvent inutile à l'Indien, n'en est pas moins drainée vers les territoires de pelleteries et les comptoirs de traite, où on les échange contre les plus belles dépouilles de notre faune à poil.

Au moins deux de ces objets hétéroclites auraient été moulés: ce sont le couteau et la jambette. Cependant, aucune mention de ces sortes de moules n'a été relevée. Mais à maintes reprises, les énumérations de marchandises de traite comportent des «couteaux moulés». S'agirait-il de lames coulées dans un creuset quelconque? A Montréal, le 9 décembre 1661, on relève pourtant la présence d'«Une dousaine de Cousteaux mouslés & au'es à 30 S»[1].

La jambette sortirait également d'un moule. C'est un petit couteau dont la lame se replie dans le manche pour qu'on le mette plus commodément dans la poche[2]. Toujours en décembre 1661, on inventorie «Une grosse Jambettes Mouslées A dix huict livres grosse»[3]. Le 25 mai 1663, chez les Després, il se trouve «treise Jambettes que grosse que moullées A Vingt Cinq sols»[4]. Enfin, le 8 octobre suivant, la famille Moreau possède «quatre douz^{nes} Jambettes moullées»[5] qui vaudraient vingt-quatre sols la douzaine.

Soulignons que l'appellation «jambette» désigne également une pelleterie de qualité inférieure. Selon Bescherelle, c'est la seconde espèce de fourrure que les Turcs tirent de la peau des martres zibelines.

---

[1]Intaire (*sic*) des marchandises de leglize de Ville Marie. 9 décembre 1661. Greffe Bénigne Basset, minute no 222, A. J. M.

[2]Antoine Furetière, *Dictionnaire/ universel,/ Contenant généralement tous les/ mots françois/ tant vieux que modernes, & les Termes des/ sciences et des arts/* etc., (3 vol., A La Haye et a Rotterdam, Chez Arnoud et Reinier Leers, 1701), II.

[3]Intaire (*sic*) des marchandises de léglize de Ville Marie, *op. cit.*

[4]Inventaire de biens meubles du deffunt Simon Desprez dit Berry. 23 May 1663. Greffe Bénigne Basset, minute no 266, A. J. M.

[5]Inventaire de meubles de Claude Moreau. 8 octobre 1663. Greffe Bénigne Basset, minute no 290, A. J. M.

PÊCHE

MOULES À TURLUTTE[1]

Les pêcheurs de l'est du Canada fabriquent un engin de pêche appelé turlutte, qu'ils utilisent pour la prise de l'encornet. En voie de disparition sur tout le littoral[2], la turlutte consiste en une petite tige de plomb, de quelque quatre pouces et demi de longueur, dont l'une des extrémités est armée d'une vingtaine d'épingles recourbées.

La fabrication de cet engin exige l'emploi d'un moule. La tige est coulée dans un moule de tuf, formé de deux parties égales s'emboîtant l'une dans l'autre. La turlutte est également connue sous le nom de «jigger».

La turlutte est répandue dans presque tout l'Est canadien, à l'exception du secteur de Lourdes de Blanc-Sablon[3], où l'on n'utilise pas l'encornet, communément appelé «squid», comme appât servant à pêcher la morue. La pêche à l'encornet, saisonnière et capricieuse, se pratique au mois d'août et peut se prolonger tout le reste de la saison. Malheureusement, il arrive que l'encornet disparaisse dès septembre.

L'encornet, qui mesure environ douze pouces, se laisserait prendre facilement. On pourrait même en capturer près d'une centaine, avec une seule turlutte, en quinze minutes seulement. Combien en faudrait-il pour capturer un nombre appréciable de morues? D'aucuns en auraient pris jusqu'à 270 livres avec huit encornets.

Le moule à turlutte est de plus en plus rare sur toute la côte gaspésienne, car l'engin est désormais manufacturé et vendu par les syndicats. A l'été de 1961, nous en avons vainement cherché, de Sainte-Félicité à Cap-des-Rosiers. A l'Anse-au-Griffon, nous avons pu, cependant, nous procurer deux turluttes d'un pêcheur qui en fabrique encore dans ses heures de loisirs.

La morue se pêche au «jigger» sur toute la côte de la presqu'île gaspésienne. L'engin consiste en une lourde tige de plomb d'environ 10 pouces de longueur, armée de deux gros hameçons et représentant souvent un poisson.

On se procure le «jigger» aux magasins des coopératives de pêcheries. D'aucuns, tel monsieur Packwood, forgeron de Cap-des-Rosiers, coulent eux-mêmes cette tige dans un moule de fer cylindrique.

Jadis, on se servait généralement de moules de bois, creusés au couteau (*voir* planche 74). Quelques pêcheurs, notamment monsieur Joseph Huard, de l'Anse-aux-Gascons, s'en tiennent encore à cette ancienne technique.

---

[1]Communication de Carmen Roy, Musée national du Canada.

[2]Naturellement, il ne s'agit pas de turluttes manufacturées et vendues aux magasins des Coopératives, mais de turluttes fabriquées par le pêcheur.

[3]Localité du comté de Saguenay, située à l'extrémité de la Côte Nord, dans le canton de Brest, à l'entrée du détroit de Belle-Île.



Moule à turlutte fait de pierre. Hauteur: 4½". En usage en Gaspésie. Collection Carmen Roy, Musée national du Canada.

(R)

PLANCHE 73



Turlutte trouvée à Cap-des-Rosiers. Hauteur: 4¾".

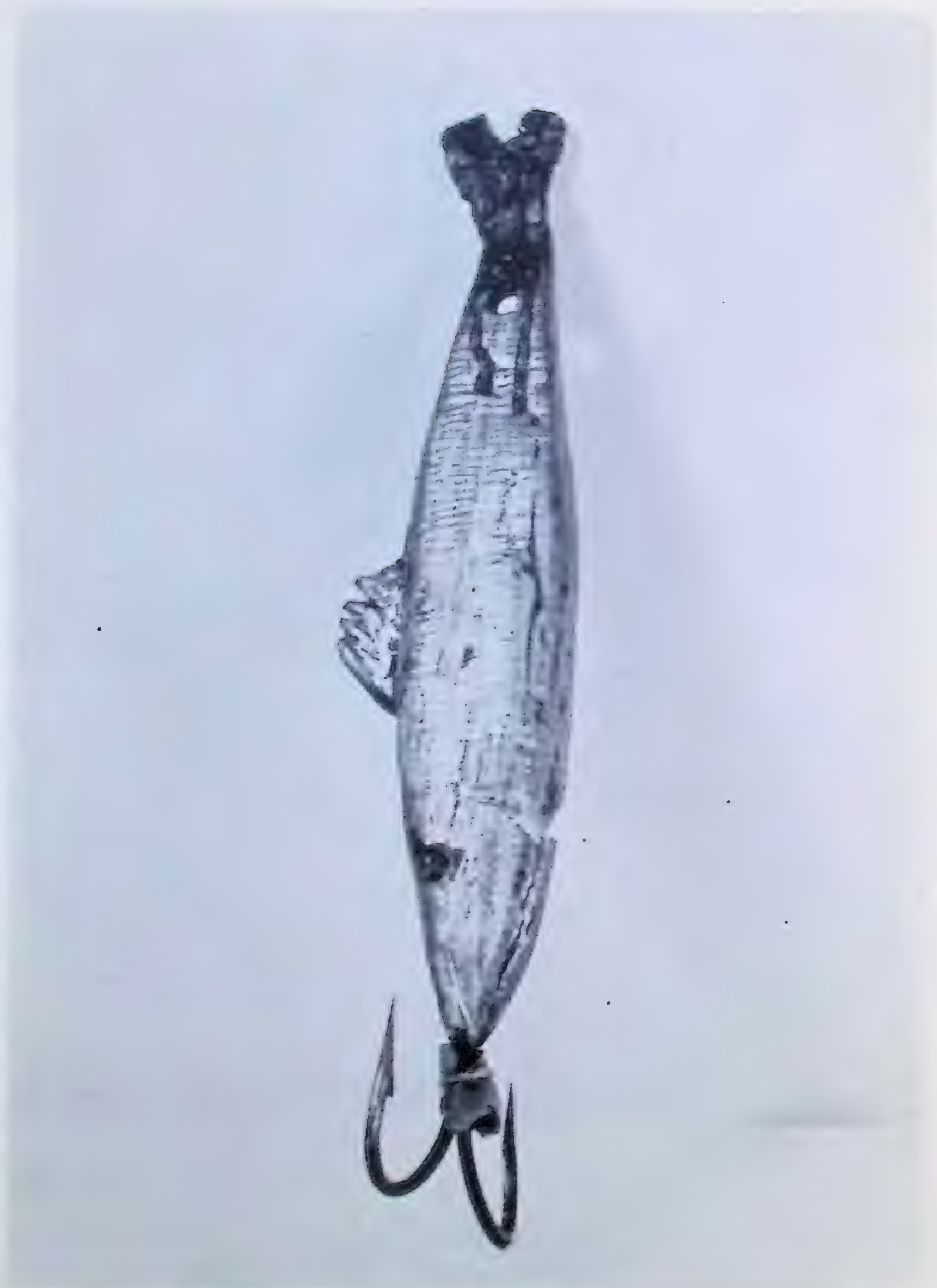
(5)



Moule de thuya (cèdre) pour «jigger» à morue. Longueur: 11". Ce moule a été creusé par M. Joseph Huard, à l'Anse-aux-Gascons (comté de Bonaventure).

(S)

PLANCHE 75



«Jigger» à morue fabriqué dans le même moule (*voir* planche 74). Longueur: 9″.

(*S*)

DIVERS

MOULES DE TONNELIER

A part l'étainier, au moins un autre artisan utiliserait le moule. Le tonnelier s'en servirait également, comme certaines mentions nous incitent à le croire. Comment ces moules seraient-ils faits? Malheureusement, les documents de l'époque ne disent rien à ce sujet. Retenons pourtant ce passage.

Le 19 février 1732, le notaire Chaumont inventorie les biens de la famille Demers, de Montréal. Il note la présence de «quatre moules a barils de fer un Coudre a fendre du bois deux tilles une gouge une plaine un Chien et une petite hache»[1]. Les moules et tout l'outillage sont prisés à vingt-deux livres et dix sols.

[1]Inventaire d'André Demers. Le 19e fév. 1732. Greffe de Nicolas Chaumont, A.J.M.

RÉSUMÉ

With a few exceptions, the thousand things that are used in daily life are manufactured products. Such was not the case formerly. Since domestic and family industry had to cope with the numerous needs of the farm and the home, a great variety of moulds were found in every house.

The most current were those used for the making of foodstuffs, such as maple sugar, butter, and pastries. There is a great variety of maple sugar moulds. At first, some were made with playing cards and birch-bark, but these receptacles were good for one time only. Such moulds were soon replaced by wooden ones. The 'habitant' shows himself to be a clever sculptor of animals, and many of his carvings represent domestic or wild animals. This rustic art is also used to express religious and other subjects. Missals and crosses are made of pine, yellow birch, or maple wood. Finally, the fact that hearts remain in current use shows that deference to the ladies, not unknown to our forefathers, still continues. The butter moulds, also numerous, are usually circular and are decorated with floral designs. On the other hand, pastry moulds are made of iron.

Certain moulds were used for ecclesiastical purposes, such as those intended for the making of blessed and altar breads. We might also mention here the moulds for 'turlutte' or jigger used by fishermen in the Lower St. Lawrence Valley and the Gaspé Peninsula regions. Unlike other moulds, the 'turlutte' mould is usually made of tuff-stone.

Moulds for the making of candles comprised three, four, six, eight, ten, or twelve stems. There are even some in the shape of a table or bench with which it is possible to make four dozen candles at one time.

The use of metals also required several kinds of moulds. The shot moulds, with plate and tongs, were used to make shot for fire-arms. The tinker carried about for his use a whole set of moulds in which he cast numerous religious articles (crucifixes and statues), or domestic articles such as spoons, bowls, and goblets. There was a metal mould used for clothing purposes. It was the one to make tin buttons.

Finally, the fur-trade made necessary the production of some articles of poor quality, such as knives and pocket-knives, which are shaped in moulded crucibles.

In short, it was not possible to do without moulds in the seventeenth, eighteenth, and nineteenth centuries.

BIBLIOGRAPHIE

I. Sources manuscrites:

a) Archives judiciaires de Montréal

Greffes des notaires:

ADHEMAR, ANTOINE (1668–1714)
BASSET, BÉNIGNE (1657–1699)
BERGERON, J.-R. (1853–1856)
BOURON, HENRI (1749–1760)
CHAUMONT, NICOLAS (1727–1752)
CHEVREMONT, C.-R. GAUDRON DE (1732–1739)
COMPARET, FRANÇOIS (1735–1755)
CORON, FRANÇOIS (1734–1767)
DESMAREST, DOULLON (1753–1754)
FRÉROT, THOMAS (1669–1678)
GABRION, JOSEPH (1780–1804)
GASTINEAU-DUPLESSIS, NICOLAS (1652–1653)
GRISÉ, ANTOINE (1756–1785)
POTTIER, JEAN-BAPTISTE (1686–1701)
SAINT-PÈRE, JEAN DE (1648–1657)
SAINT-ROMAIN, RENÉ C. DE (1731–1732)
TETRO, JEAN-BAPTISTE (1712–1728)

b) Collection de l'auteur:

Censier de la seigneurie de Rigaud, 1795.

c) Collection particulière:

ROY, CARMEN, Musée national du Canada.

II. Sources orales:

SÉGUIN, JEANNE, Rigaud.
SERVANT, ANTONIO, Rigaud.
VOGHEL, OVIDE, Saint-Marc-sur-Richelieu.

III. Sources imprimées:

a) Rapports, répertoires et inventaires:

Discours/ du/ Voyage/ fait par le capi-/ taine Iaques Cartier/ aux Terres-neufves de Canadas, Norembergue, Hochelaga, Labrador, et pays adiacens, dite nouvelle France, avec particulieres mœurs, langage et ceremonies des habitans d'icelle. (A Rouen, de l'imprimerie De Raphaël du Petit Val, Libraire et Imprimeur du Roy, à l'Ange Raphaël, M. D. XCVIII.)

Rituel/ du diocese/ De Quebec,/ publié par l'ordre/ de Monseigneur/ L'Évêque de Québec./ (A Paris, Chez Simon Langlois, rue Saint Etienne des Grès, au bon Pasteur, M.DCC.III.)

Édits, ordonnances royaux, déclarations et arrêts du Conseil d'État du roi, concernant le Canada, Québec, 1803.

Ordonnances des Intendants et Arrêts portant règlements du Conseil Supérieur de Québec, avec les commissions des gouverneurs et intendants agissant sous l'autorité des rois de France, et les commissions des autres officiers civils et de justice en Canada, Québec, 1806.

Arrêts et Règlements du Conseil Supérieur de Québec et Ordonnances et Jugements des Intendants du Canada, Québec, 1854–1856, 3 vol.

Archives publiques du Canada, premier rapport: 1873.

Recensements du Canada, 1665–1871, Ottawa, 1876, 5 vol.

Mémoires de la Société Royale du Canada, premier rapport: 1882.

Jugements et délibérations du Conseil souverain de la Nouvelle-France et du Conseil Supérieur de la Nouvelle-France, Québec, 1885, 6 vol.

Mandements, lettres pastorales et circulaires des évêques de Québec, Québec, 1887–1890, 6 vol.

Le Bulletin des Recherches Historiques, Lévis, premier numéro: 1895.

Rapport de l'Archiviste de la Province de Québec, Québec, premier volume: 1920.

Cahiers d'Art Arca, Montréal, 1942–1949, 4 vol.

Saguenayensia, Revue de la Société historique du Saguenay, 1959, vol. 1.

b) Récits, voyages, lettres, mémoires et journaux:

THEVET, ANDRÉ, *Les Singvlari-/tez de la Fran-/ce antarctiqve, av-/trement nommée Amerique: & de/ plusieurs Terres & Isles de-/couuertes de nostre/ temps.* (A Paris Ches les heritiers de Maurice de la Porte, au Clos Bruneau, à l'enseigne S. Claude., 1558), Lettre LXXX, 159.

SAGARD-THÉODAT, GABRIEL, *Le grand voyage Du pays Des Hurons, situé en l'Amerique vers la Mer douce, ès derniers confins de la nouvelle France, dite Canada.* (A Paris, Chez Denys Moreau, rue S. Iaques, à la Salamandre d'Argent, M. DC. XXXII.) 2 vol.

Les Voyages de la Nouvelle France Occidentale, dicte Canada, faits par le S^r^ De Champlain Xainctongeois, Capitaine pour le Roy en la Marine du Ponant, & toutes les Descouvertes quil a faites en ce pais depuis l'an 1603. jusques en l'an 1629, etc. (A Paris, Chez Claude Collet, M.DC.XXXII.)

JOUTEL, HENRI, *Journal/ Historique/ du dernier voyage/ que feu M. de la Sale fit dans le Golfe de/ Mexique, pour trouver l'embouchure,/ & le cours de la Riviere de Missicipi,/ nommée à présent Riviere du Saint/ Louis, qui traverse la Louisiane/.* (A Paris, Chez Estienne Robinot, Libraire, Quay & attenant la Porte des Grands Augustins, à l'Ange Gardien.)

LE CLERCQ, CHRESTIEN, *Nouvelle/ Relation/ de la/ Gaspesie,/qui contient/ Les Moeurs & la Religion des Sau/ vages Gaspesiens Porte-Croix,/ adorateurs du Soleil & d'autres/ Peuples de l'Amerique Septen/ trionale, dite Canada./* Dédiée a Madame La/ Princesse D'Epinoy./ (A Paris, Chez Amable Auroy, rue Saint Jacques, à l'Image S. Jerôme, attenant la Fontaine S. Severin, M. DC. XCI.)

Mémoires/ de/ L'Amerique/ septentrionale,/ ou/ la suite des voyages/ de/ Mr Le Baron de Lahontan. (A La Haye, Chez les Frères Lhonore', Marchands Libraires., M. DCCIV.)

DIEREVILLE, N. DE, *Relation/ du voyage/ du/ Port Royal/ de L'Acadie,/ ou de/ La Nouvelle France./* (A Rouen, Chez Jean-Baptiste Besongne, rue Eucyere, au Soleil Royal., M. DCCVIII.)

Avantures (sic)/ *du/ S^r^. C. Le Beau,/ avocat en parlement,/ ou/ Voyage/ curieux de nouveau,/ Parmi les Sauvages de l'Amérique Septentrionale/.* (A Amsterdam, Chez Herman Uyt Werf, MDCCXXXVIII), 2 vol.

ANBUREY, THOMAS, *Travels through the interior parts of America in a series of letters by an officer*, London, MDCCLXXXIX, 2 vol.

WELD, ISAAC, *Travels through the states of North America and the Provinces of Upper and Lower Canada, during the years 1795, 1796 and 1797*, London, 1799.

LAMBERT, JOHN, *Travels through Canada, and the United States of North America, in the years 1806, 1807, & 1808*, London, 1814, 2 vol.

Recensement des Canadas, 1860–61, 2 vol. Québec, 1863–1864, II.

KALM, PIERRE, *Voyages en Amérique, Mémoires de la Société historique de Montréal*, septième et huitième livraisons, Montréal, 1880, 2 vol.

GASPÉ, PHILIPPE-AUBERT DE, *Mémoires*. Québec, 1885.

Voyage au Canada dans le Nord de l'Amérique septentrionale fait depuis L'An 1751 A 1761 par J. C. B., Québec, 1887.

Journal des Jésuites. Montréal, 1893.

Journal de M. Thomas Vercheres de Boucherville dans ses voyages aux pays d'en Haut, et durant la derniere guerre avec les Americains, 1812–13. (Cf. *The Canadian Antiquarian and Numismatic Journal*, vol. III. Montréal, 1901.)

BOISSEAU, NICOLAS-GASPARD, *Mémoires*. Lévis, 1907.

Mémoire de Gédéon de Catalogne sur les plans des seigneuries et habitations des gouvernements de Québec, les Trois-Rivières et Montréal, 7 9bre 1712. (Cf. *Bulletin des Recherches Historiques*, vol. XXI, nº IX, septembre 1917.)

c) Études:

AUDET, LOUIS-PHILIPPE, *La Cabane enchantée*, Montréal, 1960.

BERTHELOT, HECTOR, *Le Bon Vieux Temps*, Montréal, 1916, 2 vol.

BESCHERELLE, M., *Dictionnaire national de la langue française*, Paris, 1858, 2 vol.

BIGGAR, H. P., *A Collection of Documents relating to Jacques Cartier and the Sieur de Roberval*, Ottawa, 1930.

BOUCHER, PIERRE, *Histoire / Veritable / et / Naturelle / des / mœurs et productions / du pays / de la / Nouvelle France, / vulgairement dite / le / Canada. /* (A Paris Chez Florentin Lambert, rue Saint Iaques, vis à vis Saint Yves, à l'Image Saint Paul, M. DC. LXIV.)

BOURRILLY, JOSEPH, *La Vie populaire dans les Bouches-du-Rhône*, Marseille, 1921.

CHARLEVOIX, PIERRE F.-X. DE, *Histoire / et / Description Generale / de la / Nouvelle France, / avec / le Journal / d'un Voyage / fait par ordre du roi / dans l'Amérique septentrionale; /* Adressé à Madame La Duchesse / De Lesdiguieres, / 2 vol. (A Paris, Chez la Veuve Ganeau Libraire, rue S. Jacques, près la rue du Plâtre, aux Armes de Dombes., M. DCC. XVIV.)

DAINVILLE, D., *Beautés de l'histoire du Canada*, Paris, 1821.

DENYS, NICOLAS, *Histoire Naturelle Des Peuples, des Animaux, des Arbres & Plantes de l'Amerique Septentrionale & de ses divers Climats*, 2 vol. (A Paris, Chez Louis Billaine, au second pillier de la grand' Salle du Palais, à la Palme & au grand Cesar, M.DC. LXXII.)

DERGNY, DIEUDONNÉ, *Usages, coutumes et croyances, ou Livre des choses curieuses: costumes locaux de France*, 2 vol. Abbeville, 1885-1888.

DIONNE, N.-E., *La Nouvelle-France de Cartier à Champlain, 1540-1603*, Québec, 1891.

FAUTEUX, JEAN-NOËL, *Essai sur l'Industrie au Canada sous le régime français*, 2 vol. Québec, 1927.

FURETIÈRE, ANTOINE, *Dictionnaire / universel, / contenant generalement / tous les mots françois / tant vieux que modernes, / & les termes de toutes / les sciences et des arts, / etc.* 3 vol. (A la Haye et a Rotterdam, 1701.)

Glossaire du Parler Français au Canada. Québec, 1930.

HENNEPIN, PÈRE LOUIS, *Nouvelle / Decouverte d'un très grand / Pays / Situé dans l'Amerique, / entre / Le Nouveau Mexique, / et / La Mer Glaciale. /* (A Amsterdam, Chez Abraham van Sameren, Marchand Libraire. MDCXCVIII.)

LAFITAU, JOSEPH-FRANCOIS, *Mœurs,/ des/ Sauvages/ Amériquains,/ compare'es aux mœurs/ des premiers temps./* 4 vol. (A Paris, Chez Saugrain l'aîné, Quay des Augustins, près la rue Pavée, à la Fleur de Lys, etc., MDCCXXIV.)

LAUVRIÈRE, ÉMILE, *La Tragédie d'un Peuple*, 3 vol. Paris, 1922.

LESCARBOT, MARC, *Histoire/ de la Nouvelle-/ France* (Contenant les navigations, découvertes, et habitations faites par les François és Indes Occidentales et Nouvelle-France souz l'avœu et authorité de noz Roys Très-Chrétiens, et les diverses fortunes d'iceux en l'execution de ces choses, depuis cent ans jusques à hui), 3 vol. (A Paris, Chez Iean Millot, devant S. Barthelemi aux trois Couronnes: Et en sa boutique sur les degrez de la grand' salle du Palais, M. DC. XII.)

LE TAC, SIXTE, *Histoire chronologique de la Nouvelle-France ou Canada*, Paris, 1888.

MASSICOTTE, E.-Z., *Anecdotes canadiennes suivies de mœurs, coutumes et industries d'autrefois*, Montréal, 1925.

RIVARD, ADJUTOR, *Chez nous*, Québec, 1941.

ROY, ANTOINE, *Les Lettres, les sciences et les arts au Canada sous le régime français*, Paris, 1930.

SAGARD-THÉODAT, GABRIEL, *Histoire/ Du Canada/ et/ Voyages que les Frères/ Mineurs Recollects y ont faicts pour/ la conversion des Infidelles/.* (A Paris, Chez Claude Sonnuis, rue S. Iacques, à l'Escu de Basle, & au Compas d'or, M. DCXXXVI.) 4 vol.

SAINT-PÈRE, RAMEAU DE, *Une Colonie féodale en Amérique*, Paris et Montréal, 1889, 2 vol.

SULTE, BENJAMIN, *Mélanges Historiques.*

SULTE, BENJAMIN, *Histoire des Canadiens-Français, 1608-1880*, Montréal, 1882, 8 vol.

TRAQUAIR, RAMSAY, *The Old Silver of Québec*. Toronto, 1940.

TURCOTTE, L.-P., *Histoire de l'ile d'Orléans*. Québec, 1867, 77.

VAN GENNEP, ARNOLD, *Manuel de Folklore français contemporain*, Paris, 1943-1958, 9 vol.

INDEX ONOMASTIQUE

PAGE

Anburey, Thomas 17, 64
Antiaume, Marguerite 101
Arcouet dit Lajeunesse, Jean 63
Argall, sir Samuel 60
Arnaud, abbé Jean-Baptiste 81

Barbeau, Léonard 61, 117
Barbeau, Marius 117
Beauchamp, Joseph 99
Beauchemin, veuve Léonard 78
Beauregard, André Jarret de 101
Beccart de Grandville, Marie-Anne 12
Bégon, Michel 8, 12, 81
Bélestre, Pierre Picoté de 62, 99, 114
Berthelot, Hector 102
Bertrand, Adélina 85
Bertrand, Alfred 78
Bescherelle, Louis-Nicolas 98
Bétourné, Pierre 8
Bibaud, François 98
Black, madame Gordon A. 1
Boileau, Louis-Amable 20
Boisseau, Nicolas-Gaspard 21, 22
Bordeaux, Françoise 99
Bouat, Abraham 99
Bouchard, René 74
Boucher, Pierre 3
Boucherville (voir Verchères de)
Boulard, Marie 99
Boulet, Paul 82
Bourdonnaye, madame de 17
Bouteroue, Claude 79
Boutin, Gédéon 84
Brisson Subtil, Pierre 63, 74, 75, 101
Brucy, Antoine Lafrenaye de 62, 63, 114
Brunet dit L'Estang, Mathieu 63

Cadieux, Barnabé 84
Cadieux, Célima 84
Cadieux, Hyacinthe 84
Caillet, Pierre 99
Canellier, Louis 83
Carrier, Louis 117
Cartier, Jacques 59
Catalogne, Gédéon de 8
Cazaubon, le nommé 81
Champlain, Samuel de 60, 61
Champigny, la famille 117
Charlevoix, Pierre F.-X. 9, 10
Charly, Jacques 83
Charon, Marie 98
Chartier, Louis 98, 114
Châteauguay, le sieur de 119

PAGE

Chaumont, Nicolas 133
Chenaye, Charles-Aubert de la 113
Chesne, Pierre St-Onge dit 101
Chevrier, Avila 90
Chevrier, Hector 90
Cholet, la demoiselle 83
Cholette, Joseph 1
Closse, Lambert 114
Colbert, Jean-Baptiste 4
Colin, Françoise 16
Couillard, Louis 82
Coureau La Coste, Pierre 83

Dainville, D. 22, 102
David, Claude 115
Déat, Antoine 82, 83
Demers, André 62, 101, 133
Deneau, le nommé 82
Denys, Nicolas 2
Desautels, Pierre 62, 63
Desjardins, Roch 99
Després dit Berry, Simon 127
Diereville, N. de 7
Dugué, Jacques 62, 63
Dupas, Pierre 114
Duplessis, Mère Marie 14
Duprat, Jean 74
Dupré, Antoine 101
Dupuy, Claude-Thomas 12
Duquet dit Desrocher, Joseph 99

Étienne, Denis, sieur de Saint-Clérin 99

Fonblanche, Jean 82

Gadoys, Pierre 62, 63
Gaspé, Philippe-Aubert de 83, 84
Gaspé, Pierre-Ignace de 83
Gaudereau, Joseph 82
Gaulthier, François 15, 16
Gervaise, Angélique 99
Godé, Nicolas 113
Guenet, Jacques 74
Guy, le nommé 82

Hébert, Paul 63
Hennepin, Louis 5
Hocquart, Gilles 13, 81, 82
Huart, Joseph 128, 131
Hubert, Mgr Jean-François 83

Jalot dit des Groseilliers, Jean 62
Janot dit Lachapelle, Antoine 101

PAGE

Jarret (voir Beauregard)
Joquin, Guillaume........ 100
Joutel, Henri........ 4
Joybert, Pierre-Jacques de........ 12

Kalm, Pierre........14, 15, 64

Lachapelle (voir Janot)
La Corne, Jean-Louis de Chap de........ 83
Lacroix, Hubert........ 83
Laferté, le nommé........ 21
Lafitau, Joseph-François........10, 11, 99
La Hontan, Louis-Armand de Lom d'Arce, baron de........ 6
Lambert, John........19, 20, 65
Lanaudière Catherine de........ 83
Langevin, Mathurin........62, 101
Langlois, Jacques........ 74
Lanouillier, Nicolas........ 12
La Roche, Troïlus de Mesgonez, marquis de........ 59
Larocque, Justine........ 84
Laselle, Jeanne........ 99
Latour, Eucher........ 85
Latour, William........ 85
Lauvrière, Émile........ 60
Laval, Mgr François de Montmorency de........ 79
Le Beau, sieur C........ 14
Le Ber, Jacques........62, 63, 115
Le Clercq, Chrestien........ 5
Legendre, Napoléon........ 118
Le Loup, Catherine........ 79
Lemire, Anne........ 118
Le Moyne, Jeanne........62, 63, 75, 101, 115
Le Moyne, monsieur........ 119
Leroy, Simon........ 61
Léry, Jean, baron de........ 59, 60
Lescarbot, Marc........ 59, 60
Lessard, François........ 81
Lessard, Marie-Thérèse........ 74
L'estage, Pierre de........ 81
Le Tac, Sixte........ 60
Létourneau, Louis........ 98
Levasseur, Françoise........ 75
Lorion, Catherine........ 6
Lory, Louis........ 99
Lotbinière, Eustache, Gaspard, Alain, Chartier de........ 20

Mallette, Napoléon........ 85
Mallette, Wilfrid........ 85
Mance, Jeanne........61, 98, 100, 101
Marot, Jean........ 81
Martel, Étienne-Joseph........ 72
Martin, François........ 82

PAGE

Martin, Olivier........ 114
Martin, Percy........ 84
Martineau, Thomas........ 118
Massicotte, E.-Z........ 118
Millet, Nicolas........ 6
Milot, Jean........ 114
Mongenais, Jean-Baptiste........ 84
Montcalm, Louis-Joseph, marquis de 17
Moquin, Jeanne........ 79
Moreau, Claude........ 127

Nafrechoux, Catherine........ 79
Nafrechoux, Isaac........ 79
Nooth, le nommé (médecin)........ 18, 19
Nouvel, Henri........ 4

Pécaudy, Marie de........ 83
Perthuys, Pierre........64, 101
Pinson, Marthe........ 114
Pointelle, Gillette........ 100
Ponteville, Jacques........ 81
Porlier, Claude-Cyprien........ 82
Poutrincourt, Jean de Biencourt, sieur de........ 60

Quesnel, Antoine........ 20

Raudot, Jacques........6, 12, 74, 75, 80
Regnaud, Marie........ 62
Remy, Marie........ 62
Renaud, Jean........ 114
Renaud, Joseph........ 113
Reneault (voir Renaud)
Repentigny, le fils........ 99
Repentigny, madame Jean-Baptiste Le Gardeur de........ 6
Rivard, Adjutor........ 119
Robert, Antoine........ 84
Robert, Michel........ 101
Robert, Philomène........ 84
Robillard, le nommé........ 63
Rocquebrune, Joseph........ 20
Rouleau, Marie-Louise........ 20
Roussin, Jean........ 81, 82
Roy, Carmen........ 128

Sabourin, Denis-Louis........75, 79, 101
Sabourin, Jean........ 79
Sabourin, Marie-Madeleine........ 20
Sabourin, Mathilda........ 85
Sagard-Théodat, Gabriel........2, 10, 99
Saint-Clérin (voir Étienne)
Saint-Onge (voir Chesne)
Saint-Père, Jean de........113, 114, 117
Saint-Vallier, Mgr Jean-Baptiste de La Croix de Chevrière de........ 80

PAGE

Sarrazin, Michel 12, 13
Sauvé, Adélaïde 84
Sayer, Marie-Joseph 81
Sayer, Pierre 81
Séguin, Amédée 84
Séguin, Hyacinthe 20
Séguin, Jeanne 78
Séguin, Joseph-Louis 84
Séguin, Jules 117
Séguin, Marie-Véronique 20
Séguin, Mélanie 84
Séguin, Virginie 78
Servant, Antonio 78
Sharpe, madame Nettie M. 1
Soulanges (voir Joybert)
Soumande, Jean 98, 99

Tarieu, Marie-Anne 16
Taschereau, Mgr Elzéar-Alexandre 84
Tessier, Laurent 118

PAGE

Testard, Jacques, sieur de la Forest 98, 114
Thevet, André 2
Thibault, Estienne 114
Thierson, madame de 13
Traquair, Ramsay 117
Turcot, Jacques 81

Vaudreuil, Philippe de Rigaud, marquis de 6, 11
Vaudry, Jacques 99
Verchères, Thomas 21
Vigeard, Raymond 98
Villeneuve, François 20
Villeneuve, Simon 20
Vinet, Barthelemy 114
Vinet, la famille 98
Vinsonneau, Jean 118
Voghel, Ovide 22, 23, 101, 103

Weld, Isaac 17, 18, 19, 65, 102

